



Les Etournailles Fendant





TORGON

DES QUATRE-SAISONS...

La plus lémanique des stations du Valais

Accès: Genève 75 minutes Autoroute directe Genève-Aigle
 Lausanne 45 minutes Route: Aigle-Vionnaz-Torgon



LE RETOUR À LA NATURE, DES VACANCES ACTIVES, DES SPORTS DE PLEIN AIR



ON EN PARLE, ON Y VIENT, ON S'ENTHOUSIASME, ON S'Y INSTALLE

L'été

- Courts de tennis avec éclairage
- Piscine chauffée, mini golf
- Place de jeux (ping-pong, pétanque, quilles, etc.)
- Golf 18 trous (Aigle, 15 minutes)
- Courses en montagne organisées
- Places de jeux pour enfants (cabanes d'Indiens, voitures électriques, etc.)
- Parc d'animaux
- Circuits pédestres
- Pêche (en rivière) et en étang
- Emplacements pour pique-nique (raclette, broche, etc.)
- Voile sur le lac (15 minutes)
- Piste de TOBO-ROULE

Restaurants

Self-service
Restaurant
Bar - Discothèque
Thé dansant en saison

● LA SERGNAZ

- Grillades au feu de bois
- Spécialités valaisannes
- Pizza
- Salles pour sociétés

L'hiver

- Télésiège: Plan-de-Croix / Tête du Tronchey, reliant Torgon au Val d'Abondance et aux «Portes-du-Soleil»
- 7 téléskis: pistes toutes catégories
- Mini-télésiège gratuit pour enfants
- Parcours de fond
- Piste touristique
- Patinoire
- Abonnement «Portes-du-Soleil»
- Ski de randonnée
- Parkings au pied des pistes
- Circuits touristiques
- Forfait: «Restoski»
- ESS (Ecole suisse de ski)
- Piscine chauffée, Vouvry (15 minutes)
- Garderie d'enfants
- Pistes de curling

Arrang. pour groupes (logement, pension ou demi-pension)

LE TSEUDRON

Restaurant
Self-service
— Spécialités valaisannes
— Cadre typique

Appelez le 025 / 7 57 24

L'immobilier en Valais

Une sélection d'adresses et de possibilités intéressantes
pour vos séjours et vos investissements

BREITEN Unique piscine couverte alpine eau saline 33° C

Piscine en plein air, chauffée - Tennis
Centre de cure et de fitness. 900 m.
A vendre chalets et appartements

Ferien- und Badekurort Breiten
3983 Breiten s/Mörel

Dr Eugen Naef, tél. 028 / 27 13 45

A Grimentz, val d'Anniviers, 1570 mètres
150 logements à votre disposition (location
à la semaine)

Adresse :

IMMOBILIA-GRIMENTZ
3961 Grimentz

Téléphone 027 / 65 14 93

Investissez dans l'une de nos promotions à
Crans-Montana - Haute-Nendaz - Mayens-
de-Riddes
Du grand confort à des prix raisonnables
Service location

IMMO-CENTRALE

G. Darioly, 1961 Haute-Nendaz

Loèche-les-Bains

1401 m.

Station en activité toute l'année
— cures thermales (eaux chaudes 51° à la
source)
— sports d'hiver et d'été

**APPARTEMENTS ET STUDIOS A
LOUER ET A VENDRE**

Agence immobilière Dala

Grégoire Schnyder
3954 Loèche-les-Bains
Téléphone 027 / 61 13 43

ÉVOLÈNE - AROLLA
Les Haudères - Villa - La Sage - La Forclaz -
Ferpècle

Chalets et appartements confortables, ente, location, beau
choix

Agence immobilière «ÉVOLÉNA»
(Jean Maistre) 1968 Evolène
Téléphone 027 / 83 14 74

NOVAGENCE ANZÈRE SA

Une agence à Anzère pour
louer ou acheter chalets ou
appartements



Place du Village 4
1972 Anzère (VS)
Tél. 027 / 38 25 25
Télex 38 122

OVRONNAZ 1350 m. Été - Hiver
située sur la rive ensoleillée du Valais
Construction, vente et location
Appartements et chalets

Renseignements et visite :

Agence immobilière d'Ovronnaz et
Agence de la Banque Cantonale du Valais

Jean-Marie Gaudard

Tél. 027 / 86 35 53 - Télex 38 569

SAAS-FEE

Agence
ZURBRIGGEN
Tél. 028 / 57 28 78
Télex 38 748

Montana-Crans

BELLAVISTA

A proximité du centre et de la gare du funiculaire,
situation exceptionnelle, vue panoramique sur la
vallée du Rhône et toute la chaîne des Alpes
valaisannes (150 km.)

A vendre encore quelques studios à partir de
Fr. 55 000.— et encore quelques 3 1/2 pièces à
partir de Fr. 153 000.—

Vente directe du promoteur

En projet : chalets avec terrain Fr. 280 000.—

A. REY, Bellavista, tél. 027 / 41 41 33
Montana-Crans

L'immobilier en Valais

Une sélection d'adresses et de possibilités intéressantes pour vos séjours et vos investissements

Une adresse en Valais

**Agence immobilière
MARCELLIN CLERC**

Expert fiduciaire USF

Avenue de la Gare 39 - 1950 Sion
Téléphone 027 / 22 80 50

En Suisse, au cœur du Valais, un placement sûr comme il y en a peu

**LES COLLONS/THYON
Valais-Suisse**

1775 m. d'altitude

13 remontées mécaniques, plus de 60 km. de pistes reliées au réseau de Verbier, un panorama grandiose domine par le Cervin et la Dent-Blanche, tout cela la Résidence « Les Aiglons » vous l'offre à un prix exceptionnel pour des appartements de haut standing.
Jugez plutôt : un deux pièces de 80 m² pour Fr. 155.000.- (moins de Fr. 2000.- le m²), hypothèque de 50% à disposition avec intérêt à 6% à disposition et possibilités de financement intéressantes pour le soldé.
Car vous achetez directement du propriétaire constructeur.
Avec en plus la garantie de propriété par appartement strictement protégée par le droit suisse.
Ces appartements sont habitables immédiatement.

Hugon & Erpen

Avenue de la Gare 50
1920 Martigny - Tél. 026 / 2 16 40



CHAMPEX/LAC
ALTITUDE 1500 m.

**VALAIS
SUISSE**

Votre résidence à la montagne, au bord du lac pour vos vacances d'été et d'hiver, dans le cadre prestigieux des Alpes

Appartements résidentiels à vendre

1 - 2 - 3 pièces - Prix : Fr. 2 400.- le m²

Vente directe du propriétaire constructeur

JETAMGO S.A.

Avenue de la Gare 50
1920 Martigny
Téléphone 026 / 2 28 52

AGENCE IMMOBILIÈRE
BERNARD RODUIT

Avenue de la Gare 18
Téléphone 027 / 22 90 02

1950 SION

Construction et vente de chalets et appartements de vacances



Agence Centrale, Anzère

GEORGES DUSSEX
Agent immobilier patentié
Tél. 027 / 38 13 14
Télex 38852 agtra CH

Vente appartements et chalets dès Fr. 1850.- le m²
Location - Gérance - Administration d'immeuble - Assurances
A louer chalets et appartements de 2 à 15 lits, studios à la semaine

MONTANA AGENCY

Tél. 027 / 41 28 25
Vente et location d'appartements de vacances

AGENCE LES BARZETTES
A. CHARDON-RION

3962 Montana - Tél. 027 / 41 10 82

Achat, vente et location d'appartements de vacances

VERBIER

A VENDRE
Studios, appartements, chalets, terrains
Verbier et environs
Des Fr. 40.000.-
Tél. 026 / 7 40 55

AGIVAL

Agence immobilière VICTORIA
Montana - Tél. 027 / 41 39 84

Location, vente, achat
Terrains, appartements, chalets

CHRISTIAN NOBS

Agent immobilier patentié
Licencié S.E.S.
3962 Montana - 3960 Sierre



Armand Goy - Martigny

Meubles d'art - Haute décoration

46, avenue de la Gare

Tél. 026 / 2 38 92 - 2 34 14



Dans nos grandes expositions permanentes

Le choix le plus varié en Suisse romande de mobiliers et meubles d'art de qualité, nombreuses exclusivités suisses et étrangères, meubles anciens et ensembles restaurés.

Dans nos propres ateliers

40 spécialistes à votre disposition, pour installations complètes ou partielles, meubles sur mesure, parois, lambris, bibliothèques, rideaux, tentures murales, restauration d'ancien.

Service ensemblier conseil.

Architecte d'intérieur et décorateur à disposition.

Devis et projets sur demande.

Livraison gratuite dans toute la Suisse.

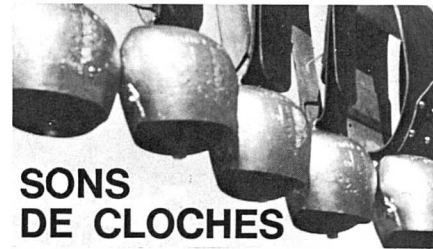
Service après vente assuré.

Meubles et mobilier de reprise vendus à vil prix

Armand Goy

le spécialiste incontesté des beaux intérieurs, crée, réalise, décore, mieux et moins cher.

C'est surtout bien meilleur marché que vous ne le croyez.



SONS DE CLOCHES

Fruit-Union suisse
Baarerstrasse 88 / Postfach
6300 Zug 2

Union valaisanne
pour la vente des fruits
et légumes
1951 Sion

Revue «Treize Etoiles»

Monsieur le Directeur,

Nous sommes en possession de votre lettre dans laquelle vous nous signalez l'envoi ultérieur gratuit de la revue mentionnée ci-dessus. Nous apprécions votre gentillesse à sa juste valeur et vous assurons que cette revue est toujours lue avec beaucoup d'attention.

Son contenu et sa présentation sont en effet d'une rare qualité et éveillent beaucoup de sympathie et de compréhension de la part des lecteurs à l'égard de votre belle région.

Les éditeurs de «Treize Etoiles», ainsi que leurs collaborateurs, fournissent un excellent travail et méritent nos sincères félicitations. En vous remerciant encore une fois de votre prévenance, nous vous prions d'agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de nos sentiments les meilleurs.

Fruit-Union Suisse
Le Directeur: W. Schmid

Mme Anna Lutier-Gross
Rue Laffitte 5 bis
F - 78600 Maisons-Laffitte

Le 12 août 1978.

Monsieur,

Depuis que j'ai le plaisir d'être votre abonnée, chaque numéro de «Treize Etoiles» m'apporte une joie renouvelée, plus complète encore lorsque j'y trouve des clichés pourtant connus. Ainsi, le nom du peintre Albert Gos qui a réveillé en moi un passé maintenant si lointain.

J'étais petite fille quand j'ai vu Albert Gos pour la première fois aux Marécottes, son lieu préféré dans cette sévère vallée du Trient, d'où il a tiré maints tableaux! Je le revois encore, avec son attirail de peintre et son violon, qu'il emportait toujours avec lui. J'ai retenu cette explication: «Quand je suis fatigué de peindre, je prends mon violon, et j'improvise un hymne à la gloire de cette nature si belle»!.. Et je l'imaginai dans quelque coin des Combasses, debout à côté de son chevalet, faisant chanter son instrument.

M. Gos aimait converser avec les gens du pays. A l'époque, aux Marécottes, il y avait un violoniste qui faisait danser les Salvanins. Il se nommait Ulrich, mais il avait un sobriquet: on l'appelait, je ne sais pourquoi, le «bon Dieu»! M. Gos s'était intéressé à lui, il lui avait même donné un violon. J'ai vu plusieurs fois, à Carnaval où l'on dansait pendant trois jours, M. Gos venir épauler le «bon Dieu» dans ses valses et ses polkas. Ceci se passait en général chez mes parents, à «L'Espérance». M. Gos avait même composé la «Valse de Salvan»! Pendant une pause, il ne manquait jamais de raconter, en patois savoyard, comment le bon Dieu (le vrai, celui-là) avait créé la femme. Traduction française, cela donnait à peu près ceci:

Suite page 50

Les assurances «incendie» de mon mobilier et de mon commerce, je les conclus auprès de la



Bruchez & Zryd
Agence générale de Sion
Place de la Gare
Tél. 027/233812

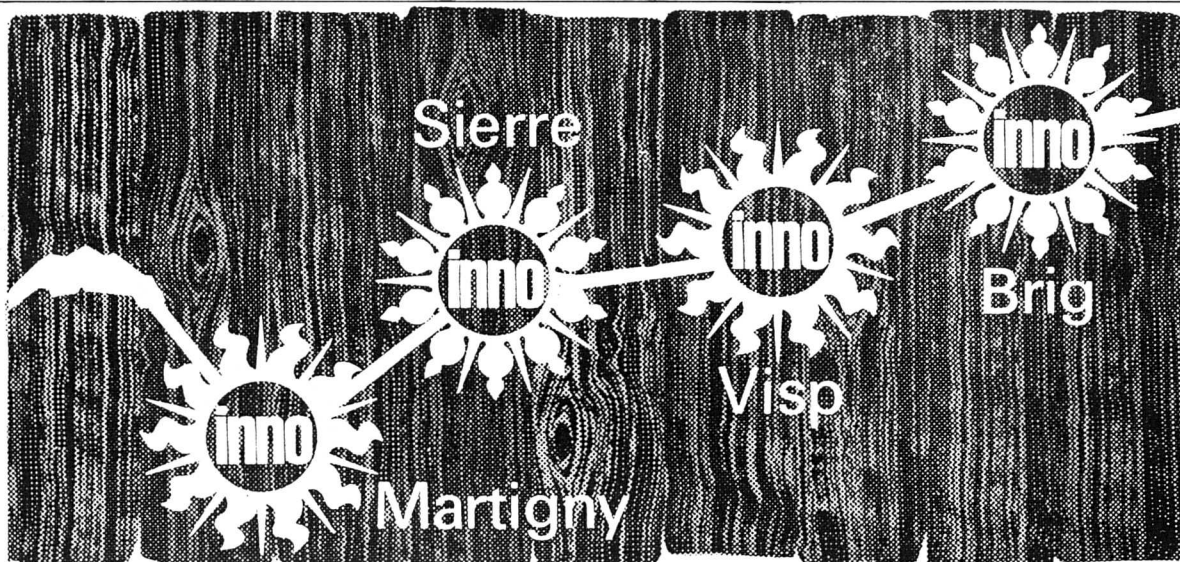


LOTÉRIE ROMANDE

Tirage à

MARTIGNY

2 décembre 1978



Où que vous soyez en Valais,
dans les vallées ou dans les villes,
Innovation est à proximité,
pour tous vos achats.

Wo immer Sie sich im Wallis
befinden, ist die Innovation für
Ihre Einkäufe in der Nähe.

GRANDS MAGASINS A L'
innovation



**c'est
moins cher**

MARTIGNY - SION - EYHOLZ
Route de Fully Sous-Gare Près Viège

Le spécialiste du bureau

vous présente l'ADLER SE 1000



la machine à écrire électrique à NOYAU D'ÉCRITURE

SCHMID & DIRREN S. A.

Organisation de bureau

1920 Martigny, ☎ 026 / 2 27 06

Fendant
« **SOLEIL DU VALAIS** »

Johannisberg
« **GOUTTE D'OR** »

Vins du Valais
VARONE
SION
SUISSE

Dôle
« **VALERIA** »

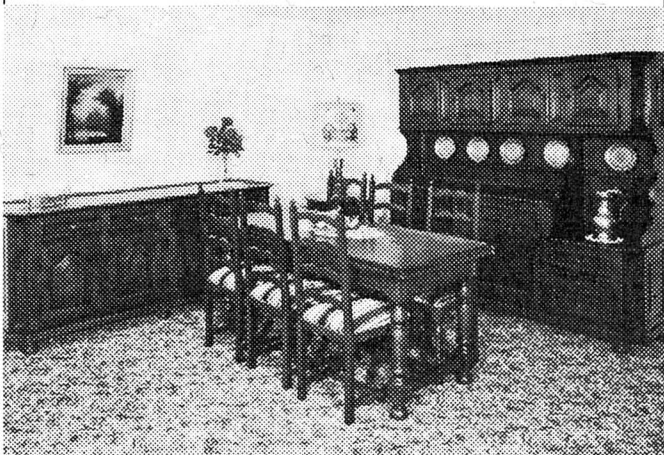
Grand vin mousseux
« **VAL STAR** »

Trisconi & Fils

SPÉCIALISTE DU MEUBLE
STYLE - RUSTIQUE - CAMPAGNARD

MONTHEY - A 50 m. de La Placette

Téléphone 025 / 4 12 80 - 4 36 50



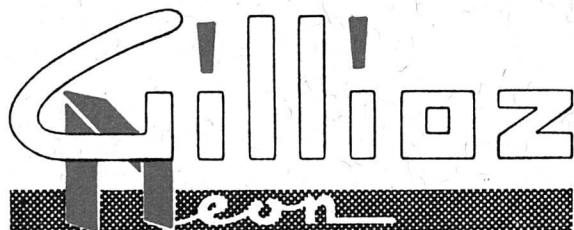
Fermé le lundi - La maison n'a pas de succursale

BIBLIOTHECA VALLESIANA

15
volumes parus

Une intéressante collection d'ouvrages
consacrés au Valais
Etudes, témoignages et documents
pour servir à l'histoire du canton

En vente dans les librairies
et à Bibliotheca Vallesiana, av. de la Gare 19, Martigny



Fabrique valaisanne d'enseignes au néon
1908 Riddes Téléphone 027 / 86 24 76



Paraît à Martigny chaque mois
Editeur responsable: Georges Pillet
Fondateur et président de la commission de rédaction:
M^e Edmond Gay
Rédacteur: Amand Bochatay
Photographes: Oswald Ruppen, Thomas Andenmatten
Administration, impression, expédition:
Imprimerie Pillet S.A., avenue de la Gare 19
CH - 1920 Martigny 1
Abonnements: Suisse Fr. 39.-; étranger Fr. 43.-
Le numéro Fr. 3.50
Chèques postaux 19-4320, Sion
Service des annonces:
Publicitas S.A., 1951 Sion, téléphone 027 / 21 21 11

La reproduction de textes ou d'illustrations, même partielle
ne peut être faite sans une autorisation de la rédaction

29^e année, N° 11 Novembre 1978

Sommaire

Sons de cloches
C'était hier
Le Valais mis en cartes
Le céramiste Alfred Wicky
Bernard Constantin
A la vôtre! par Skyl
Potins valaisans
Der Tisch
Le Valaisan, un gourmet qui ne saute pas ses repas!
Roland Pierroz, artisan de la cuisine
Le fendant nouveau
Werner Zenhäusern, der Pollenimker vom Oberwallis
Treize Étoiles-Schnuppen
Croquis valaisans: La cousine à héritage
Mots croisés
Vingt-cinq bougies pour un office de propagande
From ski run to thermal SPA
Neige
Lettre du Léman
Le livre du mois
Unsere Kurorte melden
Tourisme, petite revue mensuelle
Un mois en Valais

Notre couverture: Première neige (Photo Jean-Pierre Morand)

Dessins de Skyl

Photos Andenmatten, Bochatay, Darbellay, Keystone Press, Mahassen, Pilet, Preisig,
Ruppen, Schmid, Thurre



Nouvelliste
et Feuille d'Avis
du Valais

le quotidien
illustré
du Valais

atteint le

69 %

des ménages
du
Valais romand

Tirage

38122 ex.

contrôle F. R. P. du 26. 5. 1977

Le journal
de tous
pour tous

C'était hier

Lorsqu'apparaissait la première neige d'arrière-automne, le village de montagne se fermait, pelotonné sur lui-même, encoconné comme une chrysalide, retranché du monde. Quatre, cinq, six mois durant.

La vie s'écoulait en mineur, sans heurts ni fièvre, rythmée par le soin au bétail, l'humble travail artisanal du bois, le tissage.

C'était hier.

Puis, les routes se sont ouvertes à coups de trax et de chasse-neige, abolissant l'exil. «Ceux d'en-bas» poussent maintenant leurs «mécaniques» jusqu'au fin fond des vallées et aux limites des deux-mille. C'est le va-et-vient, l'échange permanent, une fraternité entre citadins et montagnards qui ne se cultivait, autrefois, qu'au plein été.

Aux grands noms des stations centenaires sont venus se joindre de modestes lieuxdits – anciens mayens ou pâturages – qui ont surgi là du jour au lendemain, se sont très vite fait une place au soleil, poussant en largeur et en hauteur leurs bases d'accueil.

Ainsi Verbier, Les Crosets, Champoussin, Thyon, Anzère, Aminona, Bettmeralp. D'autres encore. Et les «super» d'apporter également leur éclat à de petits villages effacés, en hissant leurs noms deux mille pieds plus haut. L'aisance et le mieux-être de surcroît.

Mais ces éclatements du temps présent n'ont pas complètement chassé certaines images d'hier – comme celles des pages ci-contre et suivantes – qui ont séduit nos premiers hôtes et ont été les meilleures ambassadrices du Valais.

Heureux pays où le passé vit encore à l'heure d'aujourd'hui.

B.



A la fin de son apprentissage de photographe à Bâle, en roulant son diplôme où il n'y avait que des notes maxima, le jeune Oscar Darbellay a dû se sentir bien armé pour conquérir le monde !

Six décades plus tard, nous le retrouvons en effet maître d'un territoire de plus de cinq mille kilomètres carrés, le Valais, parcouru à pied, à ski, ou survolé de sommet en sommet. Sa façon d'en parler est possessive; essayez de mentionner tel coin du pays dont la beauté vous hante:

– Je l'ai ! affirme-t-il avec la simplicité du propriétaire.

Il l'a même en cinq mille exemplaires, tirés sur cartes postales prêtes à s'envoler aux quatre coins de l'univers comme graines de tourisme au vent.

Oscar Darbellay rit quand je lui dis que son entreprise d'édition de cartes illustrées fait une propagande parallèle aux efforts des bureaux officiels.

Et pourtant, n'avons-nous pas retrouvé en plein Sahara, dans l'oasis d'El Goléa, une vue de la combe et du col de la Forclaz; n'avons-nous pas bu les trois tasses de thé traditionnelles face à des hommes en djellabas que ce paysage alpestre faisait rêver ?

D'ailleurs, qui n'a pas décidé maint voyage sur la promesse d'une carte postale illustrée, venue tenter l'imagination ?

Si l'on pouvait faire un sondage sur l'influence des cartes de vue sur le tourisme, peut-être donnerait-on aux photographes le rang d'ambassadeur ?

En attendant, Oscar Darbellay continue à mettre le Valais en cartes, et il crée le répertoire de ce que tout visiteur devrait avoir vu.

Ce qui demande une patience de guetteur, du savoir-faire et cette ténacité qui aide le hasard.

– L'essentiel est d'être au bon endroit au bon moment !

Ici, le chasseur d'images nous donne un résumé saisissant de ses recherches, de ses démarches, de ses courses hasardeuses, l'appareil à l'épaule. Il était « au bon endroit au bon moment » lorsqu'il tira ces photos primées à un concours de l'Office natio-

Le Valais mis en cartes

Texte Gaby Zryd - Photos Bochatay et Darbellay



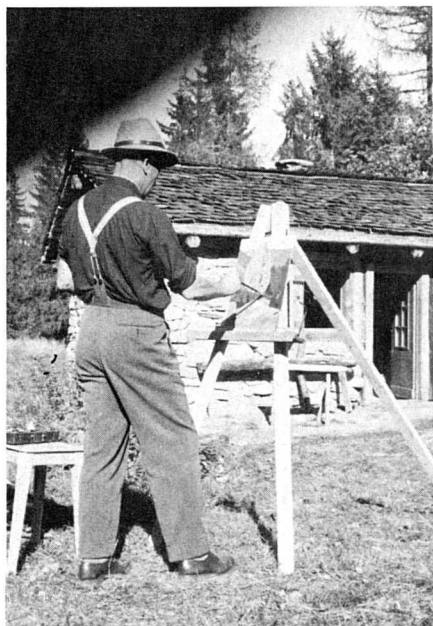
nal suisse du tourisme, remportant trois premiers prix dans les trois catégories choisies.

Son outillage va des caméras les plus impressionnantes à des créations bâties pour une utilisation déterminée. Mais bien sot serait le railleur qui s'amuserait de cette caissette en bois croisé, à mi-chemin entre la boîte à cigares et la mallette du colporteur. Tout y est étudié pour le meilleur résultat technique, de la poignée rectangulaire qui devient

viseur, à l'emboîtement rigoureux des côtés de la chambre noire. Et tant pis si l'extérieur n'impressionne pas la galerie. L'essentiel, c'est de faire du bon travail.

Cependant, si ce métier de photographe-éditeur le satisfait, il y a un côté de la personnalité d'Oscar Darbellay qui cherche depuis toujours à échapper aux exigences de la technique. Il s'est exprimé dans l'édition artistique, sans abandonner ses thèmes préférés, puisque c'est la solitude de





Un de ses hobbies: la peinture

l'alpe qu'il illustre dans «Horizons blancs», et la vie monacale dans «Souffle divin», étude sur les couvents de Suisse romande.

Il fait de la reliure, pour le plaisir, se distingue à un concours avec le film «Eternel printemps» sans préjudice du temps qu'il consacre à la musique instrumentale — cinquante ans de dévouement à l'Harmonie de Martigny ! — au violon et à d'autres divertissements musicaux.

En peinture, où il s'exerce depuis toujours, son effort le porte à dépasser la vision du photographe. Il s'installe dans la nature, discrètement abrité dans son auto. Puis il vous montre ses gouaches ou ses huiles en vous faisant part de ses recherches. Si vous voyez sa voiture arrêtée face

à un paysage austère, elle n'abrite pas Oscar Darbellay, le photographe qui expédie dans le monde entier les images d'un Valais triomphant; elle sert de refuge à un Oscar Darbellay deuxième version, celui des multiples facettes, pèlerin infatigable sur la route de l'art.

J. 77 d

Le Prix de la Ville de Martigny 1978 vient d'être décerné à Oscar Darbellay et à son fils Michel, également photographe et cinéaste. Cette distinction honorifique consacre le talent de deux maîtres de l'objectif qui ont porté au loin le renom de leur cité et du canton. «Treize Etoiles» y joint ses chaleureux compliments.

Un tableau anachronique mais non dépourvu de poésie





Le céramiste Alfred Wicky

Montana. Dans ce «Kafka ensoleillé» et mondialement célèbre, existe bizarrement encore la forêt presque noire, à côté des hôtels les plus luxueux. C'est dans l'un d'eux, L'Etrier, que le céramiste de Sierre, Alfred Wicky, exposa cet automne des oeuvres de haute qualité. Parmi quelques-unes que nous avions déjà admirées, de nouvelles pièces attirèrent immédiatement l'attention des visiteurs. Il faut y ajouter que dans ce cadre — une salle ouverte en éventail — elles se révélaient dans toute leur beauté. Dès l'entrée, nous frappait un bas-relief où le mouvement des crêtes pouvait être, selon les regards, «La vague» ou «La montagne». L'écume rejoignait dans sa brillance la neige durcie par le gel de la nuit. Un autre bas-relief vert sombre et pourtant lumineux, «Silhouette maritime», évoquait une «Baigneuse» et les trois éléments qui la composent: sable-eau-soleil. Rampait, tout proche, un «Monochrome bleu», un de ces monstres flamboyants, chers à Jérôme Bosch.

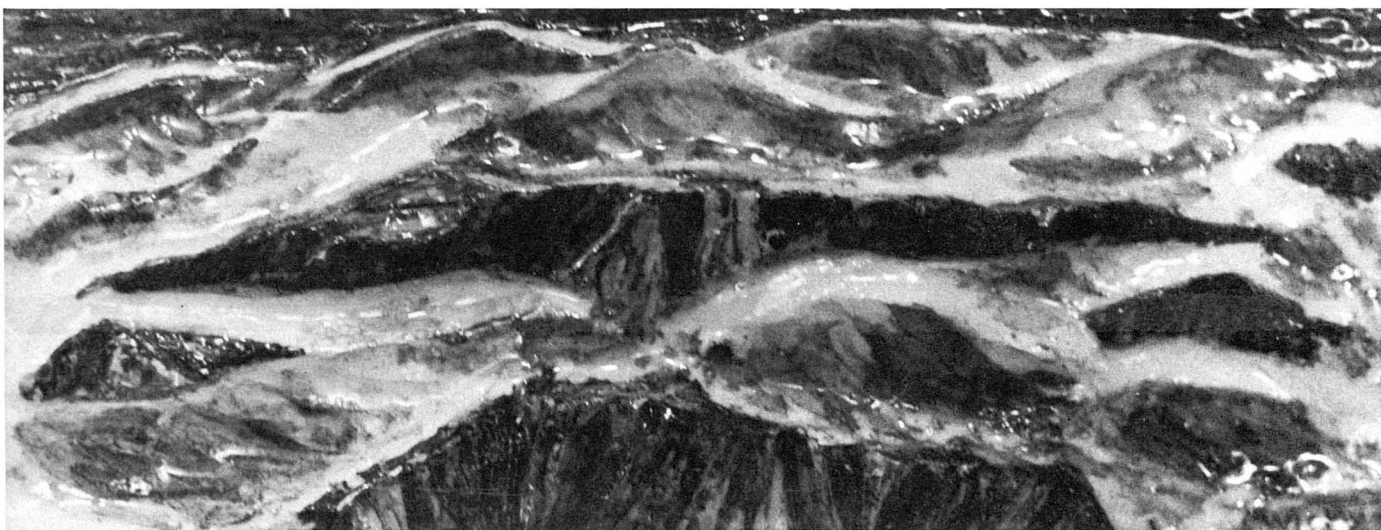
Au centre de la salle s'élevait la grande «Chouette» pâle, sculpture étonnamment légère malgré l'étendue des surfaces, grâce à la danse de son plumage et à des creux sur le vide. Remarquables aussi, les «Paysages imaginaires» jaunes ou vert cuivre et cette

«Colline» qui se reflète dans l'obscur d'un lac, ces «Compositions aux fantômes» (et particulièrement celle à la sépia) où la lune blanche ou turquoise pose une question silencieuse et joue, ici, le rôle de fixatif de l'étrange. Par son dépouillement même, l'émail possède une véritable richesse, un pouvoir tactile merveilleux.

Et que dire, sinon qu'elles nous envoûtent, de ces femmes voilées qui hantent l'artiste ? On les voit dans ses dessins à l'encre de Chine, d'un rose brun très beau; on les retrouve dans la sculpture, nonnes errantes et sans visage, prêtresses d'une religion mystère. Et nous impressionnent plus que tout le triple «Cri» d'un lavis qui fait songer à Edvard Munch, et ces formes en mutation, des rocs érodés, dressés comme les idoles énigmatiques de l'île de Pâques.

Je dirai des céramiques d'Alfred Wicky ce qu'écrivait Ramuz dans sa première critique à propos d'Alexandre Cingria: «Il a su retenir tout le charme fuyant des heures qui ne reviennent plus, comme on pique des ailes de papillons.»

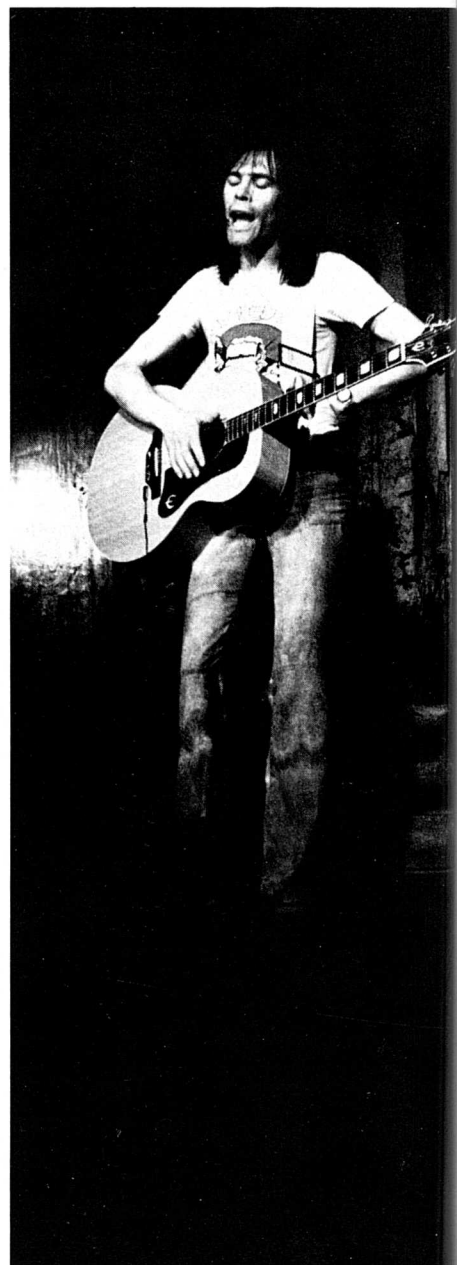
J. Corinna Bille





Bernard Constantin

Texte Pascal Thurre
Photos Oswald Ruppen



– Anarchiste sur les bords ?
– Même pas. Je suis même dictateur lorsque l'orchestre ne rend pas ce que je veux.

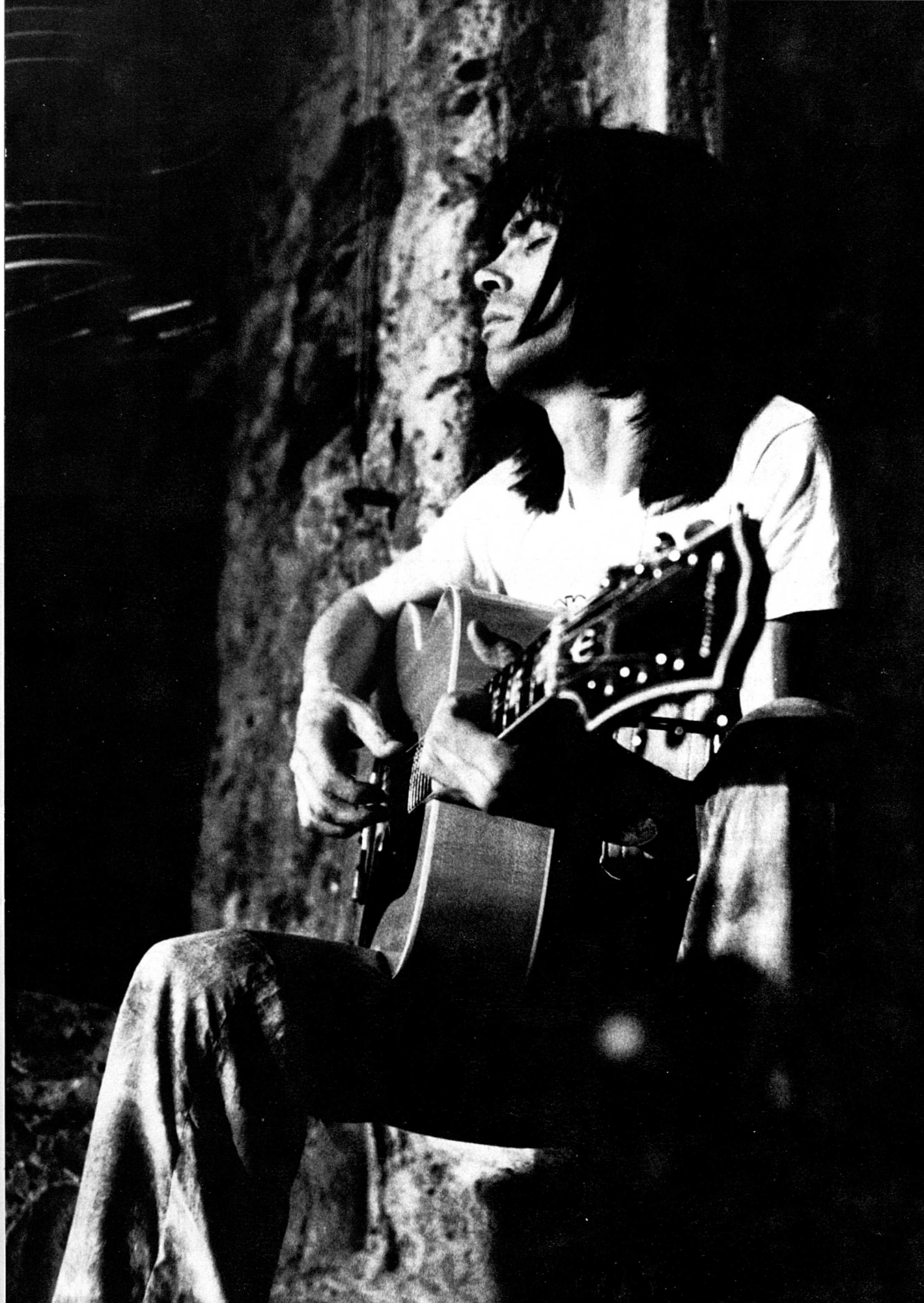
Bernard Constantin, chanteur, guitariste, comédien et poète commence à être connu ailleurs qu'en Amérique ! Vous allez voir qu'on va finir par parler de lui, même en Valais.

Trente ans, originaire d'Ayent, auteur de disques, compositeur, véritable oiseau de nuit, il préfère Serge Gainsbourg à Tino Rossi et lit plus volontiers le «Canard enchaîné» que les œuvres de Maurice Métral, son beau-père.

– Chantal, ma femme, je l'adore; c'est encore ce que Métral a fait de meilleur jusqu'ici !

Sa devise ? : «Etre sérieux ? Vous voulez rire» ! Rien d'étonnant que le musicien bascule dans la pitrerie dès qu'il entre en scène. Ecoutez-le chanter dans son accoutrement taillé chez Cromagnon :

*Bienvenue à bord de mes folies
Garçons et filles de mon présent
Je vous sais in
Je vous sais on
A vous la panoplie de mes rêves
Et le crédit de mes illusions.*





– Le destin ? C'est le seul truc sérieux avec les deux mètres de terre qu'on aura tous un jour sur le ventre. J'avais neuf ans. Je tombe un soir par hasard sur une guitare qui appartenait à un gars qui bossait chez mon père et qui ne savait pas jouer. Je décroche quelques accords. Deux semaines plus tard, j'accompagnais Dalida et Guy Béart au tourne-disques. Les copains n'en revenaient pas. J'étais lancé comme un tube... de dentifrice.

On m'enfile bientôt dans la fanfare L'Echo du Rawyl, comme alto, cet instrument bidon. Je n'ai pas fait long car je ne supportais pas la casquette ! Pour faire comme les gens bien, j'ai dû m'appuyer un apprentissage. Les experts à l'orientation professionnelle, tests à l'appui, voyaient en moi un excellent droguiste ! J'ai choisi le graphisme. J'avais 5,7 sur 6 et j'allais être intégré lorsque le directeur du centre, après avoir convoqué mon père et mon patron, vient me dire : « Je te donne cinq minutes pour choisir entre couper les cheveux et quitter l'école ». Je lui ai répondu : « J'ai pas besoin de cinq minutes : je quitte l'école ! » Le directeur était au bord de la dépression.

Après avoir été « le premier Valaisan à porter les cheveux longs » à l'école, Bernard empoche ses premières paies de graphiste et ce qui restait de sa solde militaire (coiffeur compris) pour gagner l'Amérique. Ce fut sa

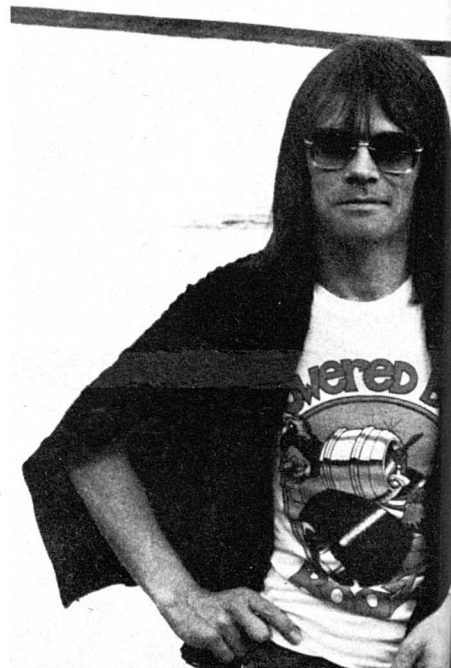
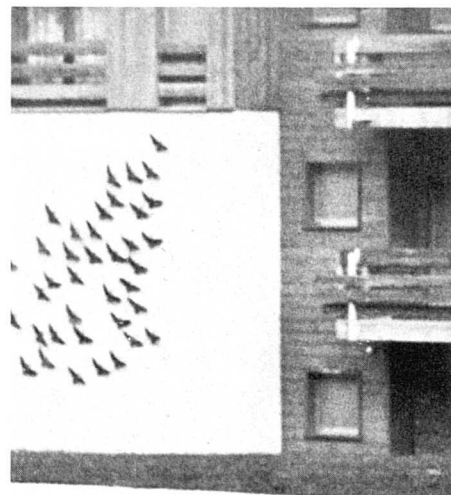
chance... jusqu'à preuve du contraire. Il y passe deux ans, musardant surtout du côté de Los Angeles, « une ville qui s'étend comme de Gletsch à Lyon ». C'est là qu'il rencontre l'illustre bassiste David Pellish, un cousin dans le rock, le jazz et le blues, qui allait lui donner la chiquenaude attendue. Le voici au Palomino-Club d'Hollywood, puis dans un premier studio d'enregistrement, avec un passage éclair à la TV.

Ses chansons « Les retours de manivelle », « L'occasion fait le larron », « Les jeux sans frontières » débordent de rythme, de fantaisie, d'absurdité même et feraient dresser les cheveux sur la tête de son auteur s'il les avait moins longs.

Seul avec sa guitare, ou flanqué de son orchestre où excellent des gars comme Paul Bonvin et son frère Serge, Constantin se paie le luxe de réunir mille personnes un soir à Chippis et de faire fiasco le lendemain dans une autre salle. Mais cela fait partie de l'absurde et du côté saltimbanque de la vie.

– La musique c'est ma seule énergie. Quand j'étais graphiste, rien que de penser que je devais aller au boulot, j'étais déjà fatigué ! Maintenant je bosse jusqu'à dormir debout. C'est ça la vie : vivre de ce qu'on aime, le vivre intensément, sans se prendre au sérieux. On me dira que ça va un moment... mais je ne suis pas éternel !

Pascal Thurres.





A la vôtre!

skyl





POTINS VALAISANS

Lettre à mon ami Fabien, Valaisan émigré

Mon cher,

De très nombreux militaires ont servi ces jours dans la région des Dranses.

Pays de tout temps chéri des stratèges de notre armée qui aiment imaginer une invasion par le Sud.

Et pourtant, la dernière fois ce fut en 1800. Et encore, Bonaparte passa-t-il ce col dont je tairai le nom en sens inverse.

J'ai aussi monté la garde, pendant la mob, entre le Grand-Combin et le Mont-Vélan. Mes camarades et moi, la peur et l'imagination aidant, car on nous annonçait un ennemi en chair et en os, confondions le bruit des séracs de glace qui s'écroulent dans les abîmes avec celui des canons supposés braqués sur nos frontières.

En attendant, grâce à nous, l'Helvétie resta libre.

Mais pour revenir aux militaires d'aujourd'hui, je n'en ai point vu, l'autre jour, qui n'ait pas eu les mains dans les poches.

La vraie tenue du soldat suisse, relaxe et confiant, qui sait en outre que les vraies guerres c'est pour les pays en développement à qui les développés vendent les armes et les munitions.

De mon temps — que j'aime cette expression qui sent sa nostalgie — les mains aux poches nous valaient des semonces. C'est la différence entre hier et aujourd'hui.

A part cela, les Valaisans non mobilisés dans les Dranses ont, eux, fait les vendanges, puis pressé et encavé.

Le miracle d'octobre s'est produit et le pinot a fini par rougir.

Rougir de honte d'avoir failli ne pas mûrir.

Et le vin sera bon.

Le vin, ce poison qui tue lentement, disent de vertueux moralistes. Les mêmes qui ont ouvert une guerre sans merci au tabac.

Pas fâché, moi qui ai cessé de fumer après quarante années de fidélité à Laurens et à Burrus.

Mais ce dernier n'est pas disposé à laisser l'humanité se guérir des joies de l'herbe à Nicot.

Il compte pour cela sur le bon combat de tous ses collaborateurs. Et pour que ceux-ci puissent mieux se consacrer à cette tâche d'une haute portée morale — pense à tout l'argent que cela vaut aux caisses publiques — il leur a interdit d'aller batifoler au Parlement du nouveau canton du Jura:

La politique aux politiciens!

Pays, sois fort et fume léger.

Ah, j'allais l'oublier: à propos des politiciens, sache que lorsque ces lignes paraîtront, l'un d'entre eux s'apprêtera à enfourcher un vélo militaire, malgré l'inconfort du véhicule quand il roule sur des pavés ronds.

Mais Sion et ses prébendes valent bien quelques secousses qu'on subit, apparemment, pour le bonheur des Valaisans.

Henri IV trouvait, lui, que Paris valait bien une messe.



Côtes d'agneau Valaisanne

Für vier Personen: 8 Lammkoteletten, 200 g Champignons de Paris, 8 schöne, nicht zu reife Aprikosen, 3 Eier, 40 g Bagners Käse, 4 Scheiben Roggenbrot, 4 mittlere Kartoffel, 200 g weisse Trauben, 50 g Butter, 20 g Petersilie, Thymian, Knoblauch, Lorbeer, Schnittlauch, Fenchel in Pulverform, 14 Schalotten, 1 dl Fendant, 1 dl Birnenschnaps, 2 dl Frischen Rahm, 1 dl Olivenöl, Salz, Pfefferkörner.

Die Lammkoteletten während einer halben Stunde in Oel, dem Thymian, Lorbeer, Schalotten und Knoblauch beigefügt wurde, marinieren. Abtrocknen und rasch in Butter braten, dass sie innen noch rötlich bleiben. Vom Herd gezogen einen Löffel voll zerstoßene Schalotten in die Pfanne geben, den Birnenschnaps beifügen und flambieren. Den frischen Rahm darunter ziehen und den Fond etwas einkochen lassen.

Die Aprikosen teilen, entsteinen, leicht anwärmen. Eine Einkochung von Champignons de Paris herstellen und mit dem Rahm, dem ein Eigelb und etwas Rapskase beigegeben wurde, vermischen. Die Aprikosen mit dieser Mischung füllen und glacieren.

Aus Duchesse-Aepfeln kleine Schiffchen schneiden, die weisse Trauben aufnehmen.

Die Koteletten auf leicht erwärmte und in Fendant getauchte Roggenbrotschnitten geben. Mit der reduzierten Sauce die Koteletten übergießen. Die Platte abwechselungsweise mit Aprikosen und Schiffchen garnieren.

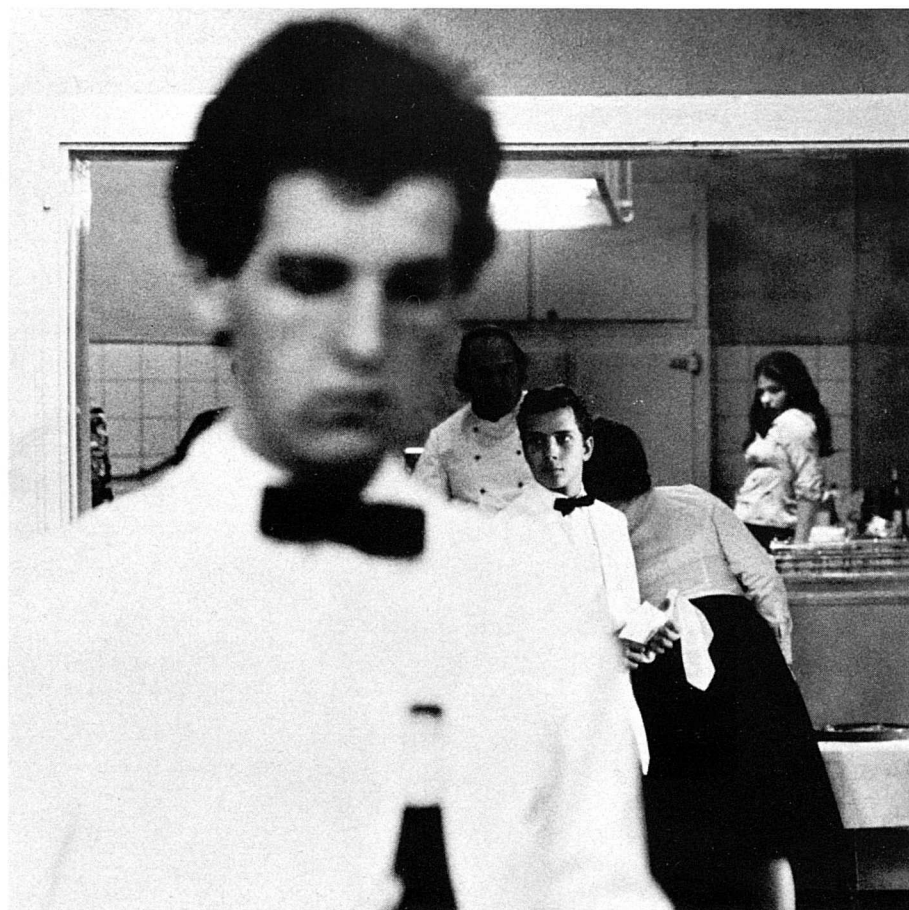
Le Guide des restaurants, édition 1979, est adressé gratuitement aux abonnés de la revue «Treize Etoiles». Des exemplaires supplémentaires peuvent être commandés à l'Imprimerie Pillet à Martigny ou à Publicitas Sion, Brigue, Martigny, Monthey au prix de Fr. 1.- l'exemplaire.

Der Gaststätten-Führer, Ausgabe 1979, wird den Abonnenten der Revue «Treize Etoiles» gratis abgegeben. Zusätzliche Exemplare können bei der Buchdruckerei Pillet in Martigny oder bei Publicitas in Sitten, Brig, Martigny und Monthey zum Preis von Fr. 1.- bestellt werden.



Le Valaisan, un gourmet qui ne saute pas ses repas!

Texte Marie-Josèphe Luisier - Photos Oswald Ruppen



Gourmet ou gourmand ? Lequel de ces deux qualificatifs attribuer au Valaisan lorsqu'il se met à table ? Le premier, évidemment, car les gourmets sont de plus en plus nombreux dans notre canton.

– Le savoir-manger s'améliore sans cesse, chez nous, dit M. André Coquoz de Saint-Maurice, président de la Commission professionnelle pour les cafés, restaurants et hôtels. Les gourmets valaisans recherchent la qualité.

Aujourd'hui, les jeunes montrent plus de curiosité gustative que leurs aînés. Par les voyages, ils apprennent à goûter toutes sortes de nourritures.

Ceci est frappant pour les poissons et les fruits de mer dont la cote reste en hausse depuis plusieurs années, surtout dans le Valais romand. Quand il sort pour manger, le Valaisan aime trouver au restaurant des plats nouveaux, des goûts exotiques, des mets sophistiqués. Il se laisse facilement séduire par des modes qui n'ont rien à voir avec la gastronomie : la mise en scène des flambés par exemple ou le tranchage d'un châteaubriand devant le client ou encore l'ambiance d'une fondue chinoise.

– Il y a eu la vogue des morilles, ajoute André Coquoz. On les trouvait partout et à toutes les sauces. Maintenant, nous sommes en pleine mode du poivre vert !

Si le Valaisan montre une certaine anarchie dans le choix de ses desserts, avec un penchant pour la crème glacée et les fraises en hiver, il respecte en revanche les saisons pour les plats principaux.

– Les asperges sont demandées au printemps, les tomates



en été et la chasse en automne. On peut vraiment dire que le Valaisan mange «par saison» précise André Coquoz.

Les étrangers et les touristes recherchent les plats régionaux les plus connus tels que raclette, fondue, tranches au fromage. Les Valaisans sont très fiers de cette gastronomie qui appartient à leur patrimoine.

Mais ils sont surtout sensibles aux efforts des chefs de cuisine qui proposent des spécialités du pays tirées des vieilles recettes maison ou créées à partir des meilleurs ingrédients du terroir.

La tarte saviésanne aux poireaux, pommes de terre et lard est toujours très demandée, de même que la quiche valaisanne aux oignons et tomates, les côtes d'agneau au fendant, l'émincé de veau au marc de dôle, etc.



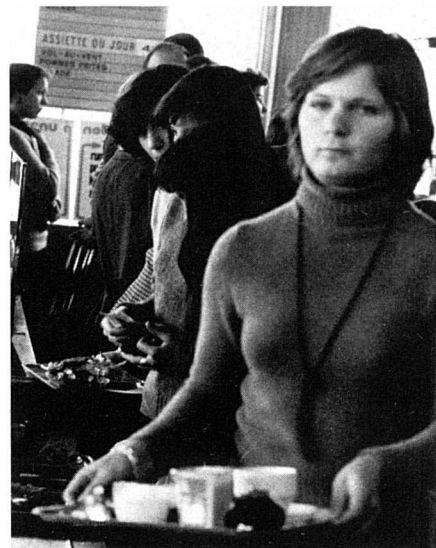


Domage, trop rares sont les restaurants qui affichent des potées au lard, de la polenta, des soufflés au fromage de Bagnes ! Je me souviendrai longtemps de cette salle à manger rustique de l'Entremont où la patronne avait disposé d'énormes tartes aux pommes sur la cheminée. Elles étaient si tentantes et il pleuvait si fort dehors que les clients, encore mouillés, se précipitaient sur les gâteaux. Personne n'était spécialement affamé, mais une contagion gagnait les estomacs. Ce jour-là, le Valais ne pouvait proposer une plus belle carte de visite que ces tartes aux pommes, dorées de sucre et de cannelle.

Avant de choisir un restaurant, les Valaisans ne disent pas «Où allons-nous?», mais «Que voulons-nous manger?» En fonction du menu désiré, ils optent pour tel ou tel établissement. Ils n'hésitent pas devant le nombre de kilomètres et, curieusement, ils semblent plus facilement suivre le cours du Rhône que le remonter.

Les jeunes quant à eux, apprentis ou étudiants, regardent d'abord leur portemon-





naie ! A midi, ils ont l'habitude de manger un repas assez complet, mais bon marché. Ils iront volontiers dans les restaurants des grandes surfaces de vente et consultent longuement les plats et les prix avant de se décider.

L'employé qui ne rentre à la maison que le soir choisit plutôt le menu du jour des restaurants. En Valais, on sert un potage et une viande garnie pour un prix oscillant entre 7 et 11 francs.

— Le Valaisan n'est pas habitué à sauter le repas de midi, dit M. Coquoz. Il sort pour manger, boire le café, lire les journaux et parfois faire une partie de cartes avant de reprendre le travail. C'est presque un rituel.

Le Valaisan, de tout âge et de toutes conditions, n'en est pas encore — heureusement — au sandwich-thermos avalé en quelques minutes au coin du bureau ou de l'usine. Même le banal repas quotidien a de l'importance pour lui. Et là on peut aussi reconnaître le gourmet qui sommeille en chaque Valaisan !

Marie-Josèphe Luisier.



ROLAND PIERROZ

artisan de la cuisine

Texte Gilberte Favre

Photos Oswald Ruppen

Je l'écris tout net: je suis une partisane de Roland Pierroz — sans avoir jamais goûté de sa cuisine — car il est de cette race que je respecte par-dessus tout, que l'on soit artiste, politicien ou cuisinier: celle des passionnés et des exigeants qui, de surcroît, cultivent l'amitié. La chaude amitié.

Le Valaisan Pierroz ne jure que par Girardet, «le pape de la nouvelle cuisine, l'homme le plus volontaire que je connaisse». Un ami qui lui envoie le 60% de sa clientèle. Simplement. Mais ce n'est pas par simple amitié. Girardet sait la valeur du cuisinier Roland Pierroz.

— Il a été d'une générosité fantastique avec moi. Sans lui, je ne serais rien...

Reconnaissant et modeste Pierroz! A l'entendre, il doit tout aux autres et si peu à lui-même! A Freddy Girardet, le maître de Crissier, mais aussi et d'abord à sa mère, «le cerveau de la maison», dont il parle avec fierté.

La maison, c'est le «Rosalp», modeste hôtel qu'elle créa en 1946. Le père de Roland est pâtissier. Il a le goût de l'art, lui aussi. Le fils, lui, a décidé de devenir cuisinier. Il apprend son métier au Beau-Rivage-Palace, à Ouchy, roule sa bosse en Angleterre et en Suisse. En 1969, il reprend la pension de famille de sa mère et la transforme en hôtel. Puis, un beau jour, par Bocuse, c'est la révélation d'une autre cuisine.

Laisser aux plats leur goût originel

— Le terme de nouvelle cuisine est faux puisqu'elle existait déjà au XIX^e siècle. Bocuse l'appelle «cuisine du marché» et Girardet «cuisine spontanée».



Le basilic vient de Genève

Le croirez-vous ? C'est un maraîcher de Genève qui cultive le basilic de Pierroz, sous serre, et un autre, de Zürich, lui fournit le cerfeuil.

– Pourquoi cela serait-il impossible en Valais ? s'interroge Pierroz. On devrait pouvoir y obtenir du cerfeuil toute l'année. Nous paierons le prix qu'il faudra pourvu qu'il y ait la qualité. Mais, l'essentiel, c'est l'état d'esprit, se sentir motivé pour cultiver des produits de qualité.

Roland Pierroz est plutôt confiant quant à l'état d'esprit du public :

– Aujourd'hui, en Europe, on voit une vague de fond en faveur de la qualité. Les gens en ont plus qu'assez de manger des haricots en boîte.

Parce qu'il est exigeant, Pierroz fait lui-même son marché à Verbier, chaque jour, pour y trouver légumes et fruits frais. Deux fois par semaine, il descend à Martigny. Côté pain, il se félicite d'avoir un excellent boulanger à Verbier. Encore

heureux qu'il n'ait pas à courir la Suisse entière pour trouver du pain de qualité. Pierroz fait aussi lui-même la tournée des alpages pour y choisir les meilleurs fromages (dans sa cave à fromage de Médières, des bagnes de cinq alpages différents et le meilleur gruyère que j'aie jamais goûté). La qualité des fromages et des légumes le préoccupe tout autant que celle des poissons (trois arrivages par semaine, frais bien sûr, de France et de la mer du Nord).

Quant aux vins, ils sont tous méticuleusement sélectionnés par le maître du «Rosalp» : une cave de 12 000 bouteilles avec une large gamme de vins valaisans, vaudois et les meilleurs de France.

Pierroz s'insurge contre l'hygiénisation à outrance qui tue le goût du beurre et de la crème, deux éléments primordiaux de ce que l'on appelle «la nouvelle cuisine».

– Le beurre n'a plus le goût du beurre et allez trouver de la vraie crème. On en trouve seulement en Gruyères... Mais pas

Roland Pierroz et son épouse au service du bien-manger



– Quelle est son originalité ?

– Il s'agit de laisser aux plats leur goût originel, leur goût le plus naturel possible. De créer, par un cheminement souvent compliqué, une cuisine dépouillée.

– Il ne suffit pas seulement d'imagination ?

– Ah non ! Certains pensent que l'on peut faire n'importe quoi sous prétexte que c'est d'avant-garde. Il faut faire preuve de rigueur technologique, maîtriser la réalisation et la conception du plat, avoir de l'imagination, enfin. Mais, de tous ces points, le plus important, c'est celui de la rigueur des cuissons.

Ils sont cinq ou six, en Suisse, à concevoir la cuisine avec ce respect-là et dans cette vision. A rechercher des produits de première qualité car «un bon chef avec de mauvais produits, cela ne va pas.»

Sacré problème que celui de la qualité des produits ! Pierroz s'emporte, et on le comprend, en nous contant ses difficultés pour trouver fruits, légumes, fromages et vins de qualité dans un canton comme le Valais.

– Je dépense plus de temps à découvrir des produits de qualité que dans ma cuisine. Moi, à priori, j'aimerais pouvoir utiliser des produits du pays. Je serais le premier à le faire. Mais encore faut-il rencontrer la qualité. Dans le canton de Vaud, certains maraîchers cultivent des légumes spécialement pour Girardet. En Valais, malheureusement, le côté maraîcher n'est pas développé, il est noyé dans la distribution. Pourtant, il existe de solides débouchés pour un marché parallèle de produits d'excellente qualité. En Valais, on pourrait facilement faire vivre plusieurs maraîchers et ce besoin de produits de qualité ira croissant.

en Valais, où les vaches ne sont pourtant pas rarissimes...

Est-il nécessaire de le préciser ? Au « Rosalp », on ne vous proposera jamais de ces banales confitures en godets (odeur de plastique), mais des confitures maison, en pot, fleurant bon les fruits. Pas de ces « mandarines givrées » non plus. Mais des tartes ou compotes maison et des sorbets maison, eux aussi préparés chaque après-midi.

Roland Pierroz n'est pas seul à réaliser cette cuisine avec un grand C. Il est entouré de onze cuisiniers, dont un chef et trois apprentis. Mais cela lui fait tout de même quinze heures de présence par jour, durant cinq mois consécutifs, sans un jour de congé.

– N'est-ce pas un inconvénient de pratiquer ce genre de cuisine au rythme d'une station comme Verbier, c'est-à-dire le temps de deux saisons, alors qu'en plaine vous pourriez ouvrir le restaurant toute l'année, en prenant des jours de congé ?

– Certes, il est plus difficile de faire cette cuisine en montagne qu'en plaine. Je dois renouveler mon équipe chaque année ou presque. Mais je ne voudrais pas vivre ailleurs. Je suis Valaisan, j'aime le Valais et je resterai à Verbier.

Des repas-fête douze fois par an

Le 70% de sa clientèle est formée de Suisses (Genevois, Vaudois et Alémaniques). Des gens pas nécessairement fortunés, qui vont chez Pierroz comme on va au concert ou au spectacle. C'est le repas-fête. Peut-être pensez-vous que Roland Pierroz mange chaque jour un de ses menus ?

– Non, je pense chaque jour comme vous. Les repas-fête sont faits pour qu'on les mange douze fois par an.

– Trouvez-vous que les goûts des Suisses ont évolué ces dernières années ?

– Oui, on a fait de grands progrès. On voit de plus en plus de bonnes tables. Le goût du consommateur est très poussé. En Valais, il y a quinze ou vingt ans, vous pouviez faire le compte des gens qui mangeaient du poisson. Il n'y avait pas de comestibles valables. Grâce à l'apparition des grandes surfaces, les Valaisans se sont mis à manger des moules et fruits de mer. Maintenant, tout le monde y vient. En guise de conclusion, Roland Pierroz affirme :

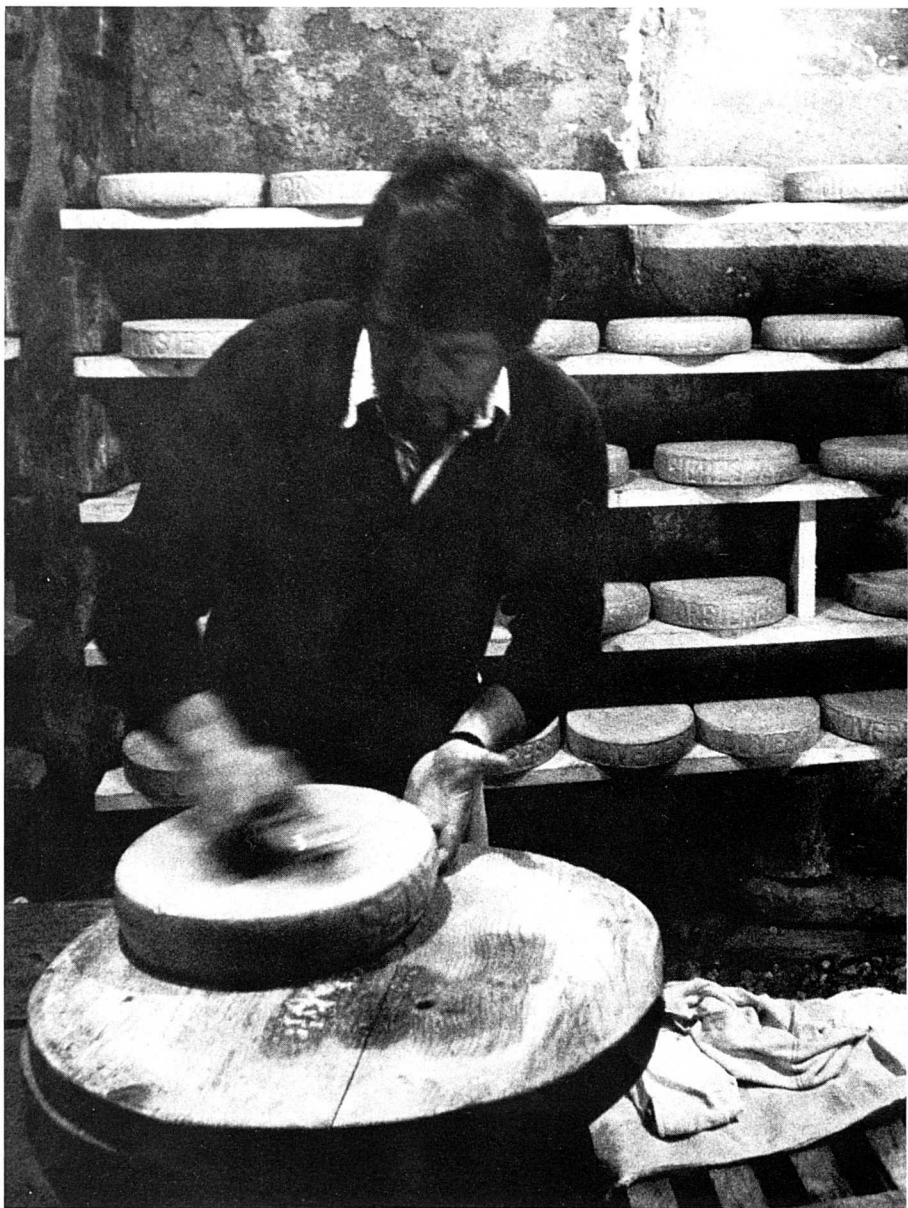
– C'est très simple de faire de la bonne cuisine. Il faut, chaque jour, des produits de qualité. C'est ce que fait toute ménagère qui aime manger. Je me considère comme un artisan. Je crois qu'il n'est pas possible de faire quelque chose sans passion. Pour moi, la cuisine est devenue presque obsessionnelle. J'ai la chance de gagner ma vie en me faisant plaisir. N'est-ce pas merveilleux ?

Reste à souhaiter à Roland Pierroz que le beurre retrouve le goût du beurre, la crème le goût de la crème, les fruits et légumes leur goût originel plutôt que celui des congélateurs. Et les petites herbes, leur fraîcheur naturelle. La gastronomie — et nous avec — aurait tout à y gagner.

Gilberte Favre.



Attentif à la qualité de ses vins et soignant lui-même ses fromages



LE FENDANT NOUVEAU

Quel vacarme et quel goût de vendanges dans la cité des évêques ! Jusque tard dans la nuit, la grande vaisselle des caves ouvertes fait son boucan. Partout le moût fermente et cette odeur capiteuse pour ceux qui l'aiment est, à l'inverse du rhume des foins, un dérangement bienvenu.

Miracle d'octobre, le raisin s'est doré, et les sondages promettent des vins de qualité.

Alors qu'on avait levé les bras au ciel: «Mais ce raisin ne mûrira jamais !»

Si, il a mûri, il s'est accompli, et maintenant, dans la tiédeur des cuves, il travaille.

Il se gonfle, il fume, se dilacère, filant ses boues, rebâtit; lançant comme une mèche, une bourre sensuelle à la figure des gens.

*

Il baigne dans son humeur ceux qui l'écoutent. C'est un rhume de cerveau. Mais vraiment cette maladie n'est pas comme l'autre une punition. Les picotements qu'elle cause sont agréables; on a soif, mais pas de tilleul. On

l'attend, on la fête. Elle vous tourne un peu la tête, mais au lieu de se mettre au lit, on sort, on va voir ce qui se passe sous les gros tonneaux.

Sous les gros tonneaux, sous les gros tonneaux, rien encore à boire. Il faut aller voir plus loin. On entre dans le premier café venu. – Y a-t-il du «nouveau» ?

*

Acéré, mordant (la délicieuse morsure des dents de lait !), moitié fruit, vin en herbe, il plaît tel qu'il est, affriolant, détergent, exigeant, avec ses flèches d'épices, ses piques de couleurs, son bouquet qui égratigne et qui «redemande». – Hein, quel panache !

Risquerait-on même une petite purge ou la migraine que cela n'empêcherait pas d'en tâter. Il y a pour ce vin en devenir tant de gourmandise et tant de tendresse que nul ne peut y résister.

*

Vous savez bien qu'ici le vin est un despote; rien ne se fait sans lui.

Mais c'est quand il est encore dans les langes qu'il tyrannise le plus, comme tout nouveau-né.

Quelle curiosité, quelles assiduités ! Il est le centre d'un rectangle de bouches, de nez, d'oreilles. C'est une cour qui l'entoure, guettant ses premiers sourires, ses premières malices. Et sur sa nature notre nature se remodèle. Notre rectangle revient aux premières syllabes. Sorcellerie du berceau ! Voyez ces graves experts...

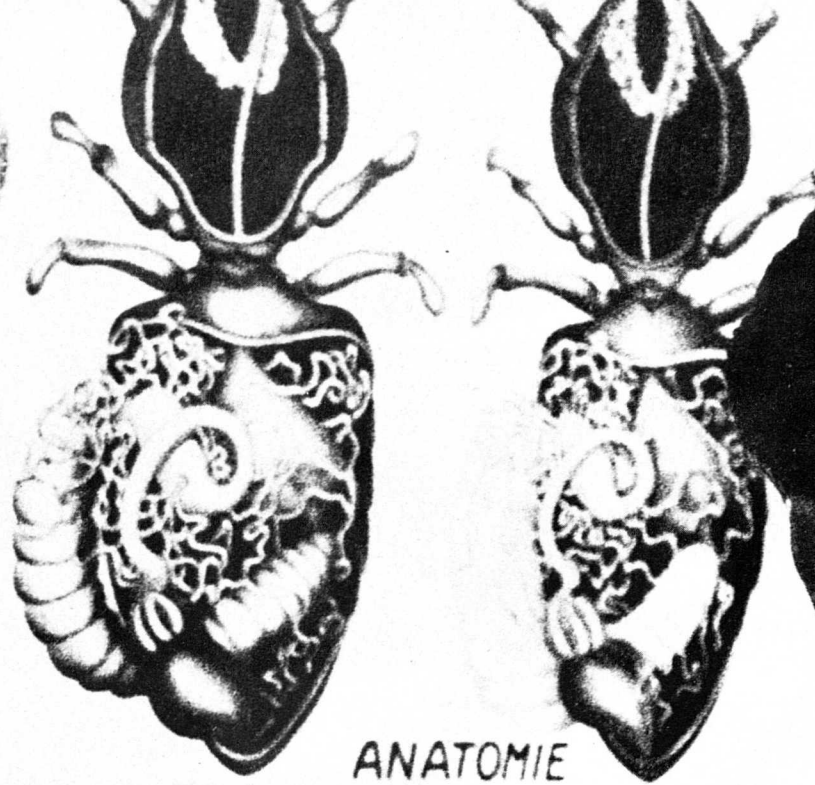
Eux qui ne pardonnent rien au vin fait, qui le questionnent selon un rituel précis et d'un mot le décapitent, les voilà à quatre pattes s'extasiant sur des balbutiements. Poudres et poussières, relents, flatulences, on pardonne tout à l'enfant. Voyez tous ces graves experts un peu inquiets revenus à l'alphabet. On songe sans vouloir à Apollinaire:

Incertitude, ô mes délices
Vous et moi nous nous en allons
Comme s'en vont les écrevisses
A reculons...

Bojen Olsommer.



GESUND
SAINES



ANATOMIE
DER GESUNDEN u. KRANKEN BIENE
ANATOMIE DE L'ABEILLE SAINES ET MALADE

MILBENKRANKHEIT

EUF

AT

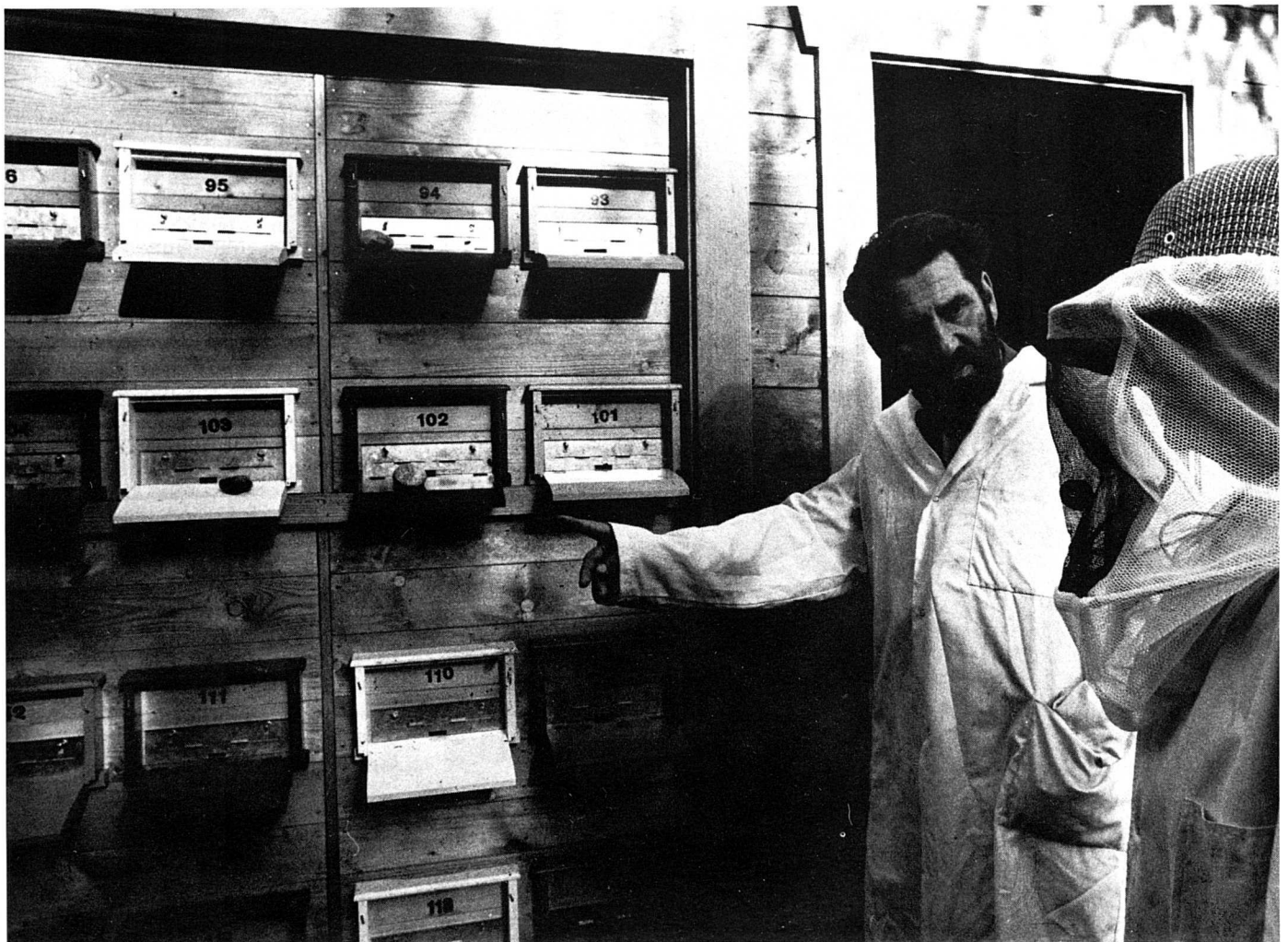


Werner Zenhäusern

der Pollenimker vom Oberwallis

Text Lieselotte Kauertz
Fotos Thomas Andenmatten

Diese Geschichte könnte sich zu Beginn der bekannten Lesart des Märchens von «Schneewittchen» bedienen, wo es heisst... «hinter den sieben Bergen bei den sieben Zwergen...» Sieben Berge sind es gewiss, die man zu umrunden hat, bis man an einem steilen steinigen Pfad oberhalb Moos ob Naters sein Auto abstellen muss. Zu Fuss kann man weiter. Auch Ross oder Maultier wären geeignet, zu den «sieben Zwergen» zu kommen.



Werner Zenhäusern, der einzige Pollenimker des Oberwallis, ja, wohl des ganzen Wallis, fährt einen geländegängigen Haflinger. Er erspart die eigene Kraft und ersetzt Ross und Mül-ti. — «Bitschji» heisst das «Reich der sieben Zwerge», die man in den hier in der Umzäunung herumlaufenden Zwerghühnern wiedererkennen könnte.

Nicht sie sind jedoch die Verursacher des Segens, der hier geerntet wird. Der Natur Schätze entreissen tun andere, noch kleinere Wesen im «Bitschji». Ihre Zahl ist $20 \times$ grösser als die der Zwerghühner, womit wir auf 140 kämen.

Hundertvierzig Bienenvölker hält sich Werner Zenhäusern denn auch. Rechnet man ein Bienenvolk zu je — im Durchschnitt — 50 000 Immen samt Königin und Drohnen, kommt

man auf...Nein, es soll mir nicht zur Rechenaufgabe geraten! Multipliziere, wer mag!

Ich möchte lieber zum Thema kommen. Und das Thema heisst: Pollen! Pollen sind die männlichen Keimzellen von Blütenpflanzen. Die Arbeitsbiene auf ihrem Flug zu den blühenden Sträuchern, Blumen, Bäumen und Gräsern, sammelt diesen Pollen ein. Sie «hösel» den Pollen an ihren beiden Hinterbeinen.

Pro Flug im Durchschnitt 15-20 Milligramm Pollen.

Ein starkes Bienenvolk in der genannten Grössenordnung hat pro Jahr 20 bis 40 Kilo Pollen nötig. Pollen ist die Eiweissquelle zur Aufzucht ihrer Brut und zur Versorgung ihrer Drüsen, die Futtersaft, Fermente und Wachs erzeugen.

Die Pollenhöschchen kommen zustan-

de durch ein höchst sinnreiches Zusammenspiel der Vorder-, Mittel- und Hinterbeine. Dabei wird der Pollen zuerst in einer Bürste des rechten Hinterbeines gesammelt, mit einem Kamm am linken Bein aus dieser Bürste zusammengestrichen und auf die Innenseite des linken Beins übertragen; dann tritt der eigene Pollenschieber in Aktion, der den Pollen das Gelenk hinauf auf die Aussenseite der linken Schiene presst und mit dem Mittelbein festpatscht. Resultat: der gesammelte Pollen wird zum kompakten Knöllchen und hält zusammen.

Der Pollenimker nun, wie Werner Zenhäusern einer ist, stibitzt den fleissigen Bienen ein Teil der einbringenden Pollen.

Er tut es, man könnte sagen — zum Segen der Menschheit. Denn Pollen ist sehr nützlich für den Menschen. Noch mehr, als es Honig ist.

Und vom Honig ist bekannt, wie gut er tut, wie er besser süsst als der raffiniert raffinierte Zucker, indem sich praktisch nichts Nützliches mehr befindet, was ein Naturprodukt ausmacht.

Ist Honig schon Medizin: Pollen ist es in weitaus vermehrter Masse.

Warum ist Pollen so nützlich?

Weil Pollen alles enthält, was der Organismus zum Leben braucht: Eiweiss, freie Aminosäuren, Zucker, Mineralstoffe, Vitamine, Antibiotica, Wachstumsstoffe und andere hormonartige Stoffe, Fette, Duftstoffe und Wasser.

Der Tablettenkonsument Mensch braucht nur einen Blick auf die Aufzählung der Bestandteile zu werfen, die Pollen enthält, um zu sehen und zu merken, dass die Natur der beste Arzt ist.

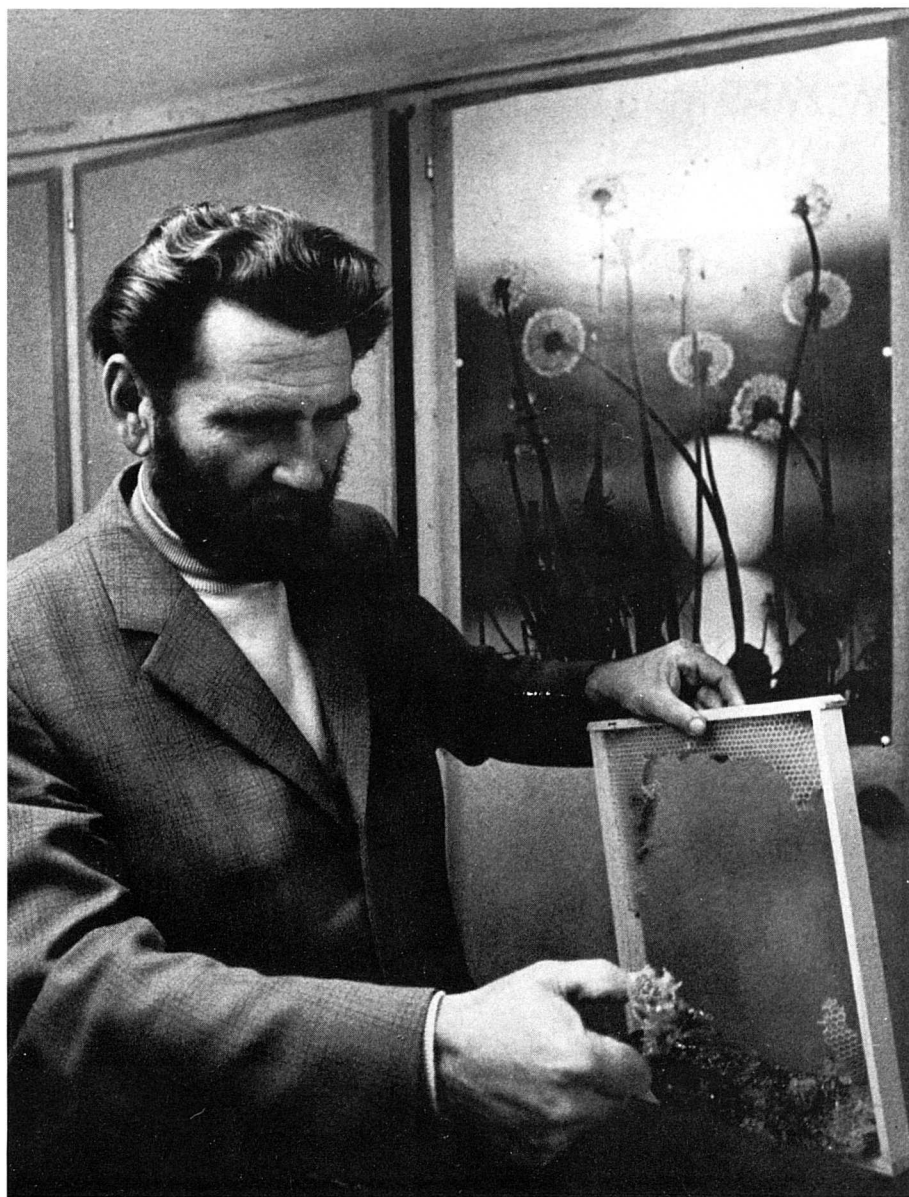
All das, was die Chemie auf künstlichem Wege herzustellen versucht und der Arzt bei den verschiedensten Krankheiten verordnet, ist in den männlichen Keimzellen der Blütenpflanzen, Pollen, genannt, enthalten.

Darum ist Pollen für den Menschen nützlich, weil ihm genau und recht häufig jene Wirkstoffe fehlen, die dieser aufweist.

Jetzt im Herbst war nun nicht die Zeit, beobachten zu können, wie der Pollenimker die Arbeitsbienen um einen Teil ihrer «Höschchen» mit den Pollen erleichtert.

Insgesamt, so sagt Werner Zenhäusern, wird den Bienen zwischen 10 und 12% Pollen abgenommen, so dass ihnen noch genug zur Brutpflege und Drüsenstärkung bleibt.

Zu diesem Zweck schickt der Pollenimker dank einer sinnreich konstru-



ierten Vorrichtung die Sammelbienen durch einen Engpass, in dem sie «Haare lassen» — sprich Pollen.

Die Honigbiene ist ein schlaues Insekt.

Beim nächsten Flug kehrt sie in einen andern Stock ein, wo sie — wenn sie etwas mitbringt — auch eingelassen wird. Aber auch hier ergeht es ihr nicht besser, als in eigenen Stock, und ihrer Hoffnung, wenn man so sagen kann, wird zunichte. Den überall sind die Engpässe vorhanden: Pollenimkers Handwerkszeug.

Der Pollenimker sammelt den Pollen und trocknet ihn, sonst könnten sich Schimmelpilze entwickeln, die giftig sind.

Auch die Bienen säubern ihren Stock von schimmeligem Pollen. Es könnte sich an dieser Stelle vielleicht mancher Leser und Nichtimker die Frage stellen, warum denn der Pollenimker nicht selbst die männlichen Keimzellen der Blütenpflanzen einsammelt. Er weiss ja schliesslich, wo sie zu finden sind.

Diese Arbeit hätte nicht den gleichen Effekt.

Von Bienen gesammelter Pollen ist in seiner Wirkung durch seine «Wirkstoffe» 6-7 mal stärker als handgesammelter. Bereits eingelagerter Pollen im Bienenvolk hat auch manche Bakterien gar eine noch höhere Wirkung als Pollen, den man den Bienen am Flugloch abgenommen hat.

Die Bienen sammeln Pollen in den Sommermonaten; doch auch bei unserem Besuch im Oktober, während der schönen warmen Tage, herrschte bei Immens noch Betrieb, und manche Arbeitsbiene kam behost zurück zum Stock.

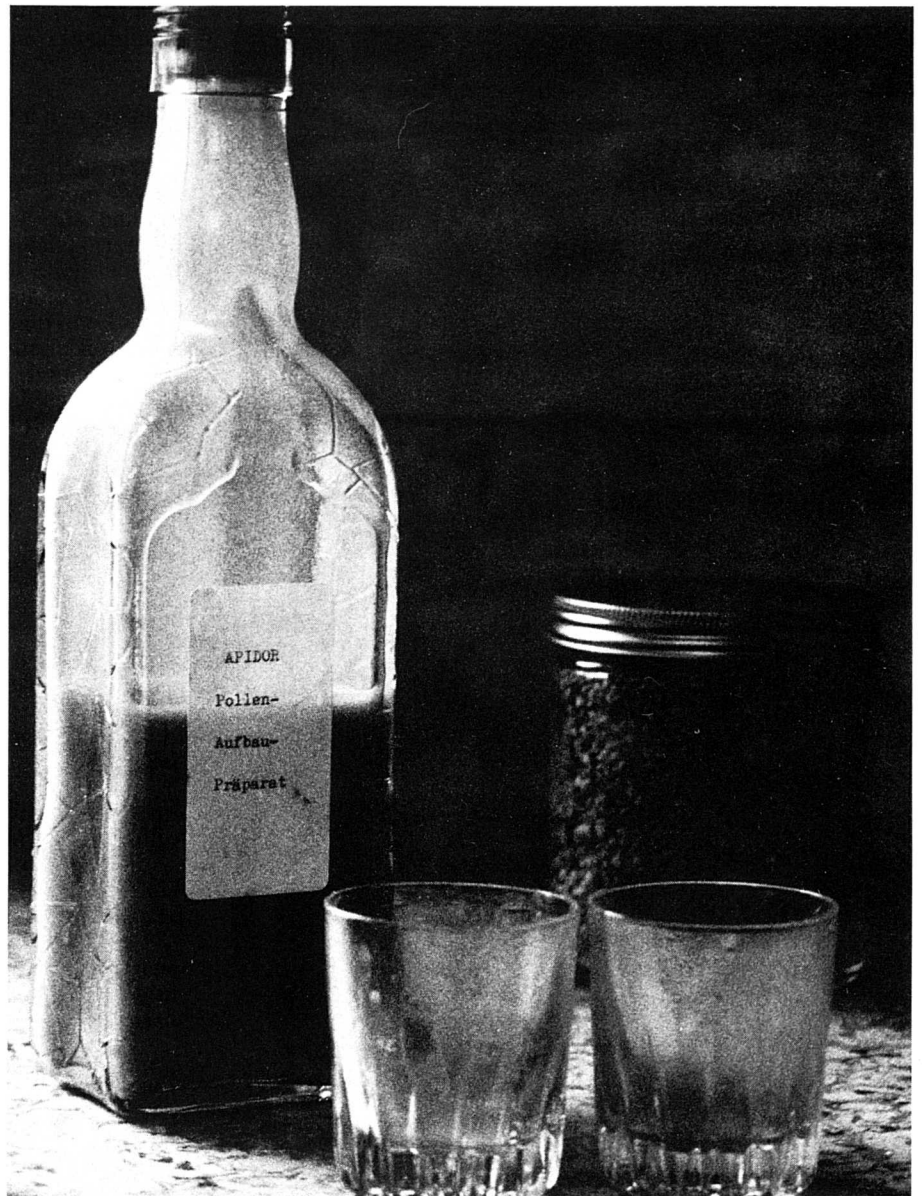
Die Bergflora hier «hinter den sieben Bergen», unweit des Aletschgletschers, ist eine einmalige Fundgrube für die Bienenvölker Werner Zenhäusern's. Dass auch der Pollen eine ausserordentliche Farbenpracht — von blau-violett über gelb, orange, bis rot und grün — aufweist, versteht sich angesichts des Gebiets und seiner Flora.

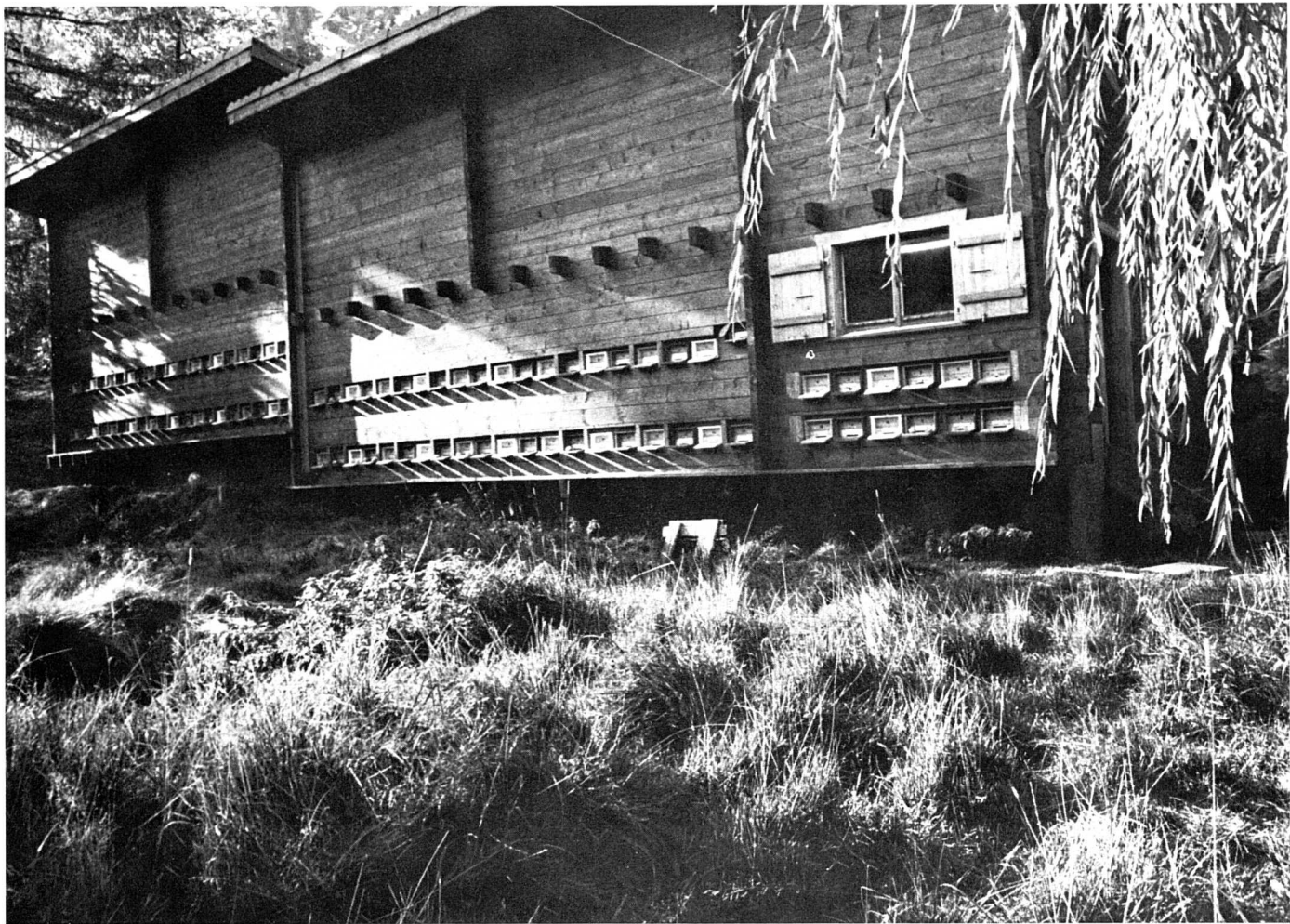
Unvorstellbar, dass die Bienen, um 100 gr Pollen einzubringen, Millionen Blüten besuchen müssen!

Nicht umsonst werden sie als «fleissig» bezeichnet. Bienenfleiss ist sprichwörtlich.

Bienen fliegen — vom Stock aus gesehen — bergwärts, um beladen heimkehrend das Gefälle segelnd auszunützen.

Der Pollenimker verachtet nicht den Ertrag an Honig, den ihm seine Völker bringen. Doch primär ist es Pollen, den er zum Genuss für den Menschen aufbereitet.





Pollen — konzentriert — einzunehmen, ist nicht jedermanns Sache. Deshalb kann man ihn mit Honig mischen.

Das Pollenaufbaupräparat «Apidor» jedoch, für das sich der Pollen vom Bitschji als auserlesene Qualität, dank seiner Vielfalt, herausstellte, ist das ideale Mittel, vom Gesundheitswert der Pollen zu profitieren.

«Apidor» kommt demnächst auf den Markt und wird in Apotheken und Reformhäusern erhältlich sein.

Vor elf Jahren entstand das «Bitschji», wie es heute ist.

Wo noch während des Krieges Torf gestochen wurde, ist heute ein Teich, auf dem Enten schwimmen und gründen und in dem Karpfen und Forellen in ihrem Element sind.

Kaninchen dürfen frei herumhoppeln, die Zwerghühner aufpicken, was ihnen fressenswert erscheint: hier ist ihr Terrain, bewacht von einem grossen Bernhardiner.

Das «Bitschji» ist eine Welt «hinter den sieben Bergen» nahe dem Aletsch, in der sich der Pollenimker den Born der Gesundheit erschloss.

Lieselotte Kauertz.

13 ★ Schnuppen

Auch Glossenschreiber dürfen sich an einen roten Faden halten, Ausgleich, Recht und Gerechtigkeit walten lassen gegenüber allem, was sie loben und tadeln. Bleiben wir beim (gastronomischen) Lob. Mein letztes galt der Zwiebel. Das heutige schreibe ich für die Karotte. (Es würde zwar keinem Walliser deutscher Sprache einfallen, nobel und wissenschaftlich über Karotten zu schreiben. Er sagt der Karotte: Rübe. Und der Oberwalliser nennt sie liebevoll «Rieblini».) Trotzdem, dem gastronomisch bessern Verständnis zuliebe: Karotte!

Als Kind mochte ich sie nicht. Das hab' ich möglicherweise von Papa gelernt. Er hielt nicht viel von Gemüse. Fleisch war ihm lieber. Bei Karotten rümpfte er die Nase und weil ich meine Nase nach Grösse und Form genau von Papa geerbt habe, wäre es doch wohl denkbar, dass eine solche, zum Verwechseln ähnliche Nase zur gleichen Zeit und bei den gleichen (unangenehmen) Düften sich rümpft.

Mama schuf den Ausgleich. Sie hielt viel von Gemüse und nicht viel vom Naserümpfen. Vater und Mutter einigten sich aber auf einen wirkungsvollen «Unsere-Kinder-sollen-alles-essen-lernen»-Erziehungsgrundsatz und sie setzten dieses Prinzip mit unachgiebiger, aber freundlicher Zähigkeit durch. Und Papa war Autorität genug, dass er bei Gemüsesuppe, Krautstielen, Spinat und eben Rüb-lisalat in Form von Miniminiportionen mogeln durfte, während den zu Erziehenden grosszügig ein zweites Mal der Teller gefüllt wurde.

Heute habe ich Karotten ausgesprochen gern. Wie und wann sich dieser Geruchs- und Geschmackswandel vollzogen hat, weiss ich nicht mehr. Habe ich mich von ihrem Vitaminwert überzeugen lassen? Vom Karotin, das die Sehkraft schärfen und den Gesichtsteint angenehm bräunlich-exotisch färben soll? Von den Kalorien, die bei den Karotten nur in so spärlichen Mengen nachgewiesen werden können, dass Rüb-lisalat ein Schlankheitsmittel par excellence sein müsste? Peu importe. J'aime les carottes...

Karotten zählen zu den sogenannten Wintergemüsen. Sie zählen aber auch im Gemüsebereich — zu einer ausgesprochenen Walliser Spezialität. Die hervorragende, knackige, duft- und aromareiche Qualität der Walliser Karotten wird allgemein anerkannt. Das ist ein Grund mehr, ihnen diese Zeilen zu widmen.

In vielen Familien und selbst in Feinschmeckerkreisen wird die Vielfalt der Zubereitungsarten von Karotten unterschätzt oder überhaupt verkannt. Den Salat, roh oder gekocht, kennt man wohl, aber man vergisst, dass aus einem Salat mit etwas Phantasie eine bekömmliche Mahlzeit zubereitet werden kann, die nicht nur ausgezeichnet schmeckt, sondern auch dem Auge gefällt: Mischen Sie Ihrem Salat aus gekochten (aber nicht verkochten) Karottenscheiben zentimetergrosse Würfel gekochten Schinkens bei und garnieren Sie mit feingehackten Küchenkräutern. Das ist schnell zubereitet, schmeckt rasant, ist kalorienarm und präsentiert ausgezeichnet.

Die Karottensuppe — die berühmte Potage Crécy — ist leider in Vergessenheit geraten. Ich zähle sie zu den besten Suppen, die es gibt. Das sehr einfache Rezept ist in jedem Kochbuch zu finden. (Muskatnuss gehört beim Würzen unbedingt dazu!) Geröstete Brotwürfel als Garnitur machen sich und sind gut.

Mit Reibkäse bestreute und kurz gegrillte Karottenscheiben eignen sich, heiss oder kalt aufgespiesst serviert, ganz hervorragend als amuse-bouche zum Aperitif — überraschenderweise auch zum Wein. Das ist zum mindesten ebenso originell wie gesalzene spanische Nüssli.

In der sogenannten «Cuisine nouvelle» finden die Karotten als Purée sehr häufig Verwendung. Damit sie nicht austrocknet, braucht es dazu etwas Butter und Rahm. (Doch sind Kaloriensünden die lässlichsten, die ich kenne.)

Karotten sind auch als Süss-Speisen nicht zu verachten. Eine hausge-

machte Aargauer Rüb-litorte legt der Hausfrau Ehre ein und zählt zu den ganz feinen Gebäcken. Weniger bekannt ist die «Purée sucrée aux carottes crues», bei der feingeriebene rohe Karotten mit Honig (2-3 Löffel auf 500 gr Rüben) vermischt werden. Darüber giesst man ungeschlagenen Rahm, den man aber auch separat servieren kann. Probieren, Sie werden staunen!

Kein geringerer als Prosper Montagné lehrt uns, dass sich auch das Rüb-kraut zu einem ausgezeichneten Rezept verwenden lässt. Wenn man es zubereite, genau gleich wie Rahmspinat, sei das eine Delikatesse. Bis noch blieb es mir versagt, das Rezept auszuprobieren. Ich finde das Rüb-kraut nicht.

Was ich noch vergessen hätte: Karotten sind nicht nur zu empfehlen für die Sehkraft und den Teint. Ihre geheimen Kräfte und Säfte seien auch intelligenzfördernd. Ich sage das nur so nebenbei. Ein Verkaufsargument für unsere guten Walliser Karotten dürfte dieser Hinweis aber kaum sein. Denn wer gibt schon gerne zu, dass er sich etwas Intelligenzförderndes zur Leibspreise machen müsste.

Und zu guter Letzt: Das klassische Rezept für die «Carottes Vichy» schreibt tatsächlich die Verwendung von Vichy-Wasser vor. Sie dürfen's mir glauben: Mit Fendant geht's auch!

Recht herzlich
Ihr





La cousine à héritage

Henriette Bouvier avait passé à côté du bonheur conjugal. Fille unique, elle s'était consacrée à sa mère, devenue veuve très jeune, comme beaucoup d'épouses de mineurs de ce pays qui ont participé à «l'apogée des barages».

Et quand sa mère mourut, ma foi, l'âge était là. Il y eut bien l'un ou l'autre veuf qui firent des approches, d'autant qu'ils connaissaient la valeur d'un héritage intact de deux générations.

Mais justement parce qu'elle sentait cela, elle restait insensible à ces tentatives.

Et vivotait chichement, peu sensible à cette publicité qui harcèle les gens du troisième âge. Car soudain elle y était entrée, dans cette tranche de vie. La rente AVS, elle la thésaurisait et le magot se gonflait lentement mais sûrement.

Bien sûr, elle avait ses héritiers, cousins du deuxième ou du troisième degré, et ceux-ci aussi l'approchaient.

Discrètement, ils s'offraient à lui rendre les services qu'apprécie toujours une femme seule confrontée à la paperasserie officielle.

Plus discrètement encore, car elle était de pierre quand on abordait le sujet, ils lui expliquaient le code civil, là où il traite des successions.

Peine inutile, car sur ce point, des avocats l'avaient fort bien documentée. Et un beau jour elle mourut.

Elle laissait un testament dans lequel toutefois elle avait songé davantage aux bonnes œuvres qu'à ses empressés cousins, réduits à une portion qu'ils trouvèrent congrue.

Que diable, il y a aussi des articles du code qui disent dans quels cas on peut attaquer de telles dispositions «pour cause de mort».

Et les procès commencèrent: une véritable foire d'empoigne autour de cette fortune si patiemment amassée. Il y avait du bien au soleil, de l'argent et quelques meubles dont la vétusté faisait la valeur.

Et de penser que cela allait ici plutôt que là où ils l'espéraient rendait les frustrés furieux et vindicatifs.

Cela leur donnait des ailes pour retarder, en utilisant toutes les ficelles de la procédure, le moment où faudrait remettre les avoirs de la cousine en mains des personnes désignées par elle.

Et là, ma foi, les ressources des plaideurs sont inépuisables, grâce à un code inspiré par les avocats eux-mêmes. Et quand l'un d'entre eux faiblissait dans son agressivité, les cousins en prenaient un autre.

Tant et si bien qu'à leur tour ils approchaient de l'heure où il faut tout laisser, y compris les biens qu'on attend d'un procès en cours.

Ils rejoignirent les uns après les autres la cousine qui de «Là-Haut» assistait souriante à leur manège.

Et ne trouvèrent point d'avocat au ciel pour continuer la procédure.

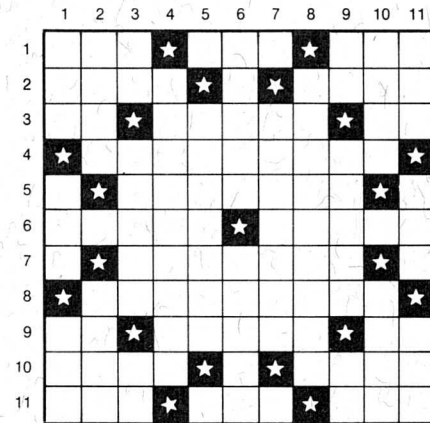
Du moins on le dit, mais je ne prendrai pas la paternité de cette affirmation.

— D'ailleurs, conclut Henriette, mon héritage vous ne l'auriez pas emporté en paradis.

Le guetteur de la tour.



par Eugène Gex



11

Horizontalement

1. Il vécut de 944 à 904 avant Jésus-Christ. - Entre les vallées de Saint-Nicolas et de Saas. - Selon le fabuliste, dangereux s'il est ignorant.
2. Le Dr Guglielminetti y est enterré. - Même à la perche il peut être périlleux. 3. Sorties du Monte-Leone. - Une certaine quantité de lait. - Négation. 4. Commune du district de Brigue. 5. Passé simple de fantaisie d'un verbe signifiant étendre en dispersant. 6. Pas un. - Pense tout de travers. 7. Milieu naturel à finale inversée. 8. Vigne blanche. 9. Note. - Effleurée. - Dans le calendrier. 10. Prénom féminin. - Quand on la force, on n'est plus dedans. 11. Olé olé. - Etendue d'eau. - Crie dans la forêt.

Verticalement

1. Vieillesse. - Le Valais en est un par définition. - Forme de dieu latin. 2. Grosses pilules sens dessus dessous. - Ils franchissent les montagnes. 3. Possède. - Soustraction aux recherches. - Personnel. 4. Formulera une clause. 5. Arrange dans le mauvais sens. 6. Noeud ferroviaire important. - Rivière non loin de Brigue. 7. Déployer de bas en haut. 8. Plusieurs chapelles honorent ce saint dans la région de Brigue. 9. Rivière de Suisse centrale. - Avoir conjugué. - Provoque la soif. 10. Commune du district de Brigue. - Ville d'Italie. 11. Mot latin bien oublié. - Prénom d'un pilote qui se tua près de Gondo. - Sur un court.

Solution du N° 10 (octobre)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	E	G	G	E	N	★	C	R	O	I	E
2	W	Y	E	R	★	K	★	E	M	B	D
3	I	O	★	G	R	A	V	E	★	O	I
4	N	R	A	★	A	L	O	★	P	S	T
5	G	★	P	O	M	P	I	E	R	★	E
6	★	C	H	A	P	E	L	L	E	S	★
7	R	★	T	R	E	T	E	I	A	★	V
8	A	M	E	★	E	R	E	★	U	R	I
9	N	O	★	O	S	A	S	I	★	I	R
10	D	R	I	N	★	N	★	C	I	N	E
11	A	O	S	T	E	★	V	I	E	G	E



Du Conseil de l'Ordre de la Channe: de gauche à droite MM. Gérard Follonier, majordome, Albert Rouvinez, procureur, Mme Cilette Faust, troubadour, et Antoine Venetz, métral

Vingt-cinq bougies pour un office de propagande

Le Valais est le seul canton à avoir donné une base légale à la publicité et à la promotion des ventes en faveur de ses fruits et légumes (environ 100 millions de kilos par an) et de ses vins. Le 24 septembre 1978, le souverain valaisan a accepté à une forte majorité la nouvelle loi sur l'OPAV qui a pour but d'encourager une production vinicole, fruitière et maraîchère de qualité et d'en favoriser l'écoulement par des mesures propres à mieux la faire connaître et apprécier.

Depuis de nombreuses années, l'OPAV met sur pied des actions publicitaires d'envergure auprès du grand public. Ainsi les séminaires de dégustation visant à donner aux consommateurs des connaissances d'ordre général, telles que l'harmonie entre mets et boissons, ou encore l'art de boire avec discernement, connaissent un grand succès. L'OPAV a fêté son quart de siècle avec l'Expovina, qui a le même âge. L'événement a été célébré dans la joie, en compagnie de l'Ordre de la Channe, au Grand Hôtel Dolder à Zurich.

134

Deux invités de marque: les présidents des Grands Conseils valaisan et zurichois, MM. Willy Ferrez (à gauche) et Werner Wydler



From ski run to thermal SPA

Somebody recently said that Valaisans never do anything as the other Swiss do. True! Where else can you ski and then swim in an outdoor pool fed by hot thermal water surrounded by snow?

When you travel up the Rhone Valley from Sierre, after 9 kilometers you reach the medieval, fortified town of Leuk (or Loèche) built on the edge of a slope overlooking the Rhone River and the Pfy Wald (Pine Forest). Looking at it from below, you can see inside the city wall the massive square tower of the 13th-century castle (rebuilt in the 15th century) which used to be a residence of the Prince-bishops of Sion. At the eastern angle of the square stands the Town Hall, formerly the castle of the Prince-Bishops' administrators. Farther up, one reaches the town with its narrow streets and the 15th-century parish church, which has a lovely 12th-century Romanesque tower. The houses are built of solid rock with door and window frames of yellow tuff stone and have slate roofs.

Fifteen kilometers above the town of Leuk, at 1411 meters above sea level, lies the thermal spa of Leukerbad, at the foot of sheer high cliffs that surround the village in the north in a half circle. In ancient times, a dangerous foot trail climbed up along the Gorge of the Dala river. In some places, one had to climb on ladders fixed to the sheer cliffs. Later, a narrow road was built. In 1915, the first small train wheezed up to the spa and then, in 1967, the road was widened and the train was replaced by comfortable postal motor coaches.

The Romans who occupied the Valais 2000 years ago knew about the hot springs of Leukerbad and used to cure their rheumatism in them. But for centuries, the place was deserted, only to be rediscovered in the 13th century. Bathing in the hot springs became fashionable at the end of the 15th century, when the bishop of Sion and some noblemen took possession of them. Primitive wooden huts were built over the springs, where the rich of many Swiss and foreign towns came to bathe.

At the beginning of the 19th century, the spa offered 350 hotel beds and in 1856, the «Hotel and Bädergesellschaft» (Company of Hotels and Bathes) was founded. It owned the hotel and the majority of the swimming pools, which were gradually transformed into bath houses.

Due to the healing power of the springs, which contain chiefly calcium sulphates as well as other minerals, among which iron and potassium, physicians from all Europe began to send patients for cures in these waters. The dry climate and the stimulating air at this medium altitude also play an important part. From the medicinal springs the water rises up to 40 litres per second at a temperature of 51 centigrade. Its curative effect lies in a combination of heat, lifting power and mineral content. The lifting power - the decrease of the specific density of the human body - is most essential for

adequate gymnastic activities of patients with muscle contractions and/or paralysis. In fact, all forms of rheumatic diseases are treated at Leukerbad, as well as the after-effects of operations or bone fractures. The water of the various pools has a temperature between 28 and 41 centigrade. But before dipping into one of the curative pools, a consultation with a doctor of the spa is required.

In recent years, Leukerbad has undergone many transformations. Older hotels have been renovated to offer modern facilities in the rooms and new hotels have been built, as well as a great number of chalets and apartments for rent, not to mention the ultra-modern «Rheumaklinik» (Clinic for Rheumatic Diseases) and a policlinic for out-patients. Both are equipped with the latest medical and curative apparatus. The clinic has 120 hospital beds, 13 medical officers, 40 physiotherapists and physiotherapy technicians and 120 other staff members. Since 1971, a school for physiotherapists with four-year training courses has been attached to the hospital.

However, Leukerbad is far from a dreary place. It offers to patients and tourists much entertainment, such as concerts, theatre, cinema, folklore evenings, tennis, minigolf, curling and dancing.

The resort has now 1200 inhabitants, 28 hotels with 1470 beds, 1450 chalets and apartments with 4450 beds, three nursing homes, 9 big covered thermal pools and 5 outdoor thermal pools. A road has just been built around it so as to avoid motor traffic and noise in the centre.

Situated between the Gemmi and Torrent mountains, the Commune installed on ideal snow slopes 20 kilometers of ski runs and several chair lifts, cabin lifts and ski lifts. At their upper terminal there are hotels with dormitories and restaurants with glass verandas from which to admire the grand scenery of the Valais and Bernese Alps. So, the spa has also become a popular ski resort which offers the unique pleasure to relax after skiing in the warm thermal water of an outdoor pool surrounded by snow. Near it are cabins in which to change from ski suit to swim suit. In summer, the pastures with a rich alpine flora invite you for long hikes. Incidentally, the doctors of the clinics recommend walking as part of the cure.

Hee Engster

Neige

*La neige m'inonde la barbe
se cristallise à mes lunettes
partout elle monte la garde
en d'ironiques silhouettes*

*Je ne peux pas vous embrasser
dans la rafale inassouvie
car mon baiser serait glacé
au lieu d'attiser votre envie*

*Lors approchez-vous de mon cœur
et glissez-vous sous ma pelisse
sur la piste de mon bonheur
où la neige a la tiédeur lisse*

des amours d'un hiver complice.

René Borchanne.



Où sont-ils allés, cet été, les touristes d'une Helvétie à débuts pluvieux ? Les chroniques des journaux, les cartes envoyées aux amis et connaissances, comme on dit, qui étaient restés au pays, tout cela confirme ce qui était évidemment clair. L'Orient, l'Océanie, l'Afrique et d'autres continents ont eu le privilège d'accueillir des milliers de nos compatriotes avides de découvrir les vertus d'accueil de pays neufs.

On ne contestera pas que c'était leur droit de connaître des terres et des mers lointaines. Ceux qui ont la chance de posséder une résidence secondaire dans un canton aménagé pour le tourisme intégral, ceux-là sont généralement restés fidèles à leur choix premier.

La soif de découvertes n'est pas blamable et nous serions parmi les derniers à reprocher à Potterat s'il veut, à son tour, découvrir la Chine. Ils en reviendront tout fiers et tout neufs aux yeux de ceux qui ont le privilège de recueillir leurs confidences à la pinte.

Que son ami d'outre-Venoge, Hans Schwerigigél ait tenu, en chaude parallèle, à voir Naples et à n'en pas mourir, cela est valable. Mais l'inflation d'une obole n'est pas de mise dans le secteur des échanges. Dans une récente étude sur la réévaluation du franc suisse par rapport à d'autres monnaies, le bulletin du Crédit Suisse nous confie que le mark d'outre-Rhin, qui cotait 105,50 au milieu de l'an dernier, a fléchi de près de 24,2%, le florin hollandais de 26,1% et le yen de 11,6%.

Cela donne à réfléchir au tenant du portefeuille le mieux intentionné et, en contrepartie, si j'ose dire, cela n'engage pas forcément les Germains, les Bataves et les Japonais à prolonger la durée de leurs séjours chez nous, pour autant qu'elle se plie au langage des chiffres.

Voilà pour les importations de touristes, mais que dire de nos exportations ? Ils furent nombreux, cet été, à confier à la Swissair le soin de les transporter tout au loin. Tant mieux pour l'entreprise et tant mieux aussi pour les pays lointains.

L'échelle des louanges est facile à graver, surtout lorsque la pluie témoignait chez nous d'une insistance regrettable, dès le début de ce qu'on appelle la belle saison. L'automne nous a valu de bonnes revanches, en octobre principalement, avec un ciel tout bleu, des arbres en feu, des feuilles qui ne montraient aucun empressement à quitter les arbustes natus.

L'hiver est à nos portes et le tourisme a d'éclatantes revanches à offrir dans sa blancheur intégrale. «If any» disent les Britanniques et les Américains du Nord. On attend les prévisions de la météo, celle qui dessine ses arabesques aux écrans de la télévision. Elle se sait ardemment consultée et ceux qui hésitent trouvent à l'hôtel et à domicile ce «Treize Etoiles» avec de chaudes consolations. Et puis, d'une saison à l'autre, les distractions tiennent bon. Ceux qui furent Orientaux à ravir en été se réchauffent au culte du souvenir; en somme, le réchauffement est plus aisé avec le raccourci des distances et la chaleur du portemonnaie.

C'est surtout aux chemins de fer privés de l'augmentation de la clientèle escomptée que nous pensons; à ce qu'il est plus opportun de parler de chute dans la fréquentation sur des réseaux qui n'ont rien d'officiel, ou qui se déroulent dans les essais ou se meurent avec grâce sur les eaux des lacs.

L'accorte revue V.S.T. nous rappelait récemment que le réseau privé n'est pas aussi totalement éloigné de celui des C.F.F. qu'on le pense, il s'élève à plus de 2900 km. «contre» (façon de parler, l'antagonisme n'existe pas) les 2933 km. des C.F.F.

Nous voyons plus grande l'importance des services rendus à la population. Nous pensons à ces braves chemins de fer privés, qui accomplissent chaudement leur devoir, surgissent de petits tunnels, pour venir à bout du bousclement des espaces. Nous pensons aux régions qu'ils desservent et qui ont leur prix (le pluriel n'est pas irrémédiablement hors de cause) et on aime les suivre dans leurs parcours. Il fait bon goûter à ces courses de haut calibre, le nez écrasé contre la vitre du wagon. Seul le parcours peut être qualifié d'accidenté. Seuls les lecteurs de périodiques à fracas sont à l'aise dans les fédéraux convois. En dehors des grandes lignes qui trouvent les montagnes, la lecture ne se prolonge pas.

P. Latimer



Les contes du Léman

C'est dans le cadre étrange et imprécis de pays lointains que se passent tous les contes qui enchantent les enfants. Mais pour situer ses récits merveilleux, l'auteur des «Contes du Léman», Jean-Georges Martin, a choisi le décor familier du lac et des montagnes de notre pays, des rivières qui mêlent leurs eaux boueuses aux flots bleus et paisibles, des villes et des bourgs qui somnolent sur ses rives.

Des reflets qui jouent sur les eaux aux soleils d'été, des brumes qui traînent sur le Léman au printemps et en automne, naissent dix histoires délicieuses, pleines de fraîcheur et de clarté. Ce sont des récits de l'époque où les comtes de Savoie régnaient sur les deux rives du lac ou des récits de temps plus proches baignant dans la féerie. Leur élément surnaturel quitte à peine les limites du vraisemblable et rappelle toujours un fait précis de la vie des riverains et de celle de leurs compagnons, les cygnes, les mouettes, les voiliers aux ailes blanches.

Ces contes destinés aux enfants enchanteront aussi leurs parents. Ils sont écrits dans un style simple et poétique qui conjugue excellemment la vie réelle du lac et de ses rivages avec ce qu'il y a de fabuleux dans ces histoires nées de l'imagination de l'auteur. Le lac est ici plus qu'un décor. Il est presque un personnage et toute la nature est en intime correspondance avec les héros de ces récits captivants et vivants, pleins de fines notations. Les très belles photographies de Marcel Imsand accompagnent et soutiennent admirablement le texte en lui donnant son cadre naturel.

Un volume de 124 pages aux Editions de la Matze S.A., Sion.

La promesse

Le roman que nous offre Maurice Métral (Editions de la Matze S.A., Sion) fait apparaître une dimension jusque-là quelque peu méconnue dans ses oeuvres précédentes, celle de la reconstitution d'un «climat» scénique axé sur le mystère, mystère qui engendre spontanément la peur, non une peur irréfléchie, mais une peur savamment dosée, instillée par quelque démon dans les veines et l'esprit des personnages qui subissent son emprise. Aussi, s'attend-on à quelque énigme policière, ourdie autour du héros central, le vieux Némot.

... Dans «La promesse», on retrouve l'art majeur d'un grand écrivain. Le style est précis, ferme, scintillant comme du cristal. L'auteur possède cet art subtil de l'image à laquelle il confère des nuances profondes. Il y a aussi cette constante communication des êtres, élaborée par le dialogue attentif des personnages. C'est un beau roman d'amour qui se lit d'une traite et qui constitue un sain divertissement d'une haute tenue morale. Je le considère comme un livre que l'on peut recommander à la jeunesse éprise d'idéal et de romantisme.

René Galichet

UNSERE KURORTE MELDEN



Unterbäch-Ginals: Blick auf den Bietschhorn, Wiwanni, Gerst- und Nesthorn, vom ersten Mast der Sektion III, Untersennntum - Gross-Seefeld

Ins Ginals auf 2500 m

Die Brandalp AG Unterbach baute für die kommende Wintersaison die dritte Sektion Skilift Brandalp-Ginals. Die erste Sektion ist die Strecke Tann-Breitensteg, die zweite Breitensteg - Untersennntum, die dritte und neue Untersennntum - Gross-Seefeld. Der Skilift überwindet eine Höhendifferenz von 430 Metern bei einer Länge von 1824 Metern. Vorläufige Stundenleistung 600 Personen. Gross-Seefeld, die Bergstation, liegt auf rund 2500 Meter. Seit 1974 hat die Brandalp AG damit ihr schneesicheres Skigebiet im Ginals sukzessive ausgebaut. Hier gelten auch für die kommende Saison Regionalabonnemente. Sie haben insgesamt in Staldenried/Gspon, Visperterminen, Bürchen, Eischoll und Unterbach Gültigkeit. In einer späteren Etappe entsteht bei der Talstation des neuen Skilifts in Untersennntum ein kleines Bergrestaurant.

Werbung zu dritt

Neue Wege in der Werbung hat der Verkehrsverein Saas-Fee beschritten. Er verband sich mit einem Sportverband und einem Markenartikel zu einer Werbeaktion. Den Erfolg bekamen alle drei Partner zu spüren: das Produkt wurde um 20 Prozent besser verkauft als im Vorjahr, der Sportverband - es handelt sich um den Schweizerischen Skiverband SSV - gewann 200 neue Mitglieder und einen finanziellen Zustupf in Höhe von Fr. 5250.-, weil 15 Rappen von jedem verkauften Produkt zugunsten des SSV gingen. Saas-Fee schliesslich spürt schon jetzt zu Beginn der Wintersaison den Erfolg auch für die Station, indem die Nachfrage nach den propagierten Arrangements besonders intensiv ist. Am mit der Werbeaktion in Verbindung stehenden Wettbewerb nahmen 11 000 Personen teil. Es gab in Feer Hotels und Chalets Ferienwochen zu gewinnen oder

TOURISME

PETITE
REVUE
MENSUELLE

Nouvelles remontées

Quelques stations annoncent de nouvelles installations de remontées mécaniques pour cet hiver: ainsi Champéry, Crans-Montana, Haute-Nendaz, Loèche-les-Bains, Saas-Fee, La Sage, Verbier.

Ski d'avant-saison

Beaucoup de sportifs inscrivent déjà le ski dans leur programme d'avant-saison grâce à des arrangements forfaitaires. Les avantages en sont nombreux: moins de monde sur les pistes, neige en général poudreuse, prix avantageux et joyeuse camaraderie. Les arrangements comprennent

l'hébergement dans un hôtel ou dans un logement de vacances, la pension complète ou la demi-pension avec des chèques de lunch, les cours de ski alpin et nordique, les remontées mécaniques et souvent l'entrée gratuite à la patinoire, à la piscine.

En Valais, ce sont toujours les cours de godille qui font prime aux Mayens-de-Riddes du 11 au 16.12, à Verbier du 26.11 au 17.12 et à Zermatt du 25.11 au 22.12; à Riederalp, l'enseignement est complété par l'initiation au ski acrobatique du 9 au 23.12. Forfaits d'hiver également à Bettmeralp du 9 au 23, à Fiesch à partir du 10, à Grimentz à partir du 16, à Loèche-les-Bains du 9 au 23 avec six entrées à la piscine thermique, et à Saas-Fee du 9 au 16.12.

eine Woche Dabeisein im Trainingslager der Ski-Nationalmannschaft. Für das Werbematerial war Partner Nummer 3, die Promena AG in Pratteln, als Marketingfirma besorgt.

Werbewochen

Unter dem Patronat des Walliser Verkehrsverbandes und der Beteiligung der BLS und der OPAV veranstalteten in der Zeit vom 20. Oktober bis 4. November die Stationen der Aletschregion - Fiesch, Bettmeralp, Riederalp - und die Kurorte Zermatt, Saas-Fee, Leukerbad und Grächen Werbewochen in Volketswil ZH und Haag SG. Örtlichkeit: die dortigen Waro-Zentren mit bis zu 6000 gm Ausstellungsfläche. Zur Schau gestellt wurden die Produkte des Kantons und mit Musik, Gesang, Schnitzereien und Webereien des Oberwallis umrahmt. In Minichalets warben die Stationen mit Angeboten, und ein allen gemeinsamer Informations-

Abonnement Inter-Rail

Les entreprises suisses de transport offriront, en 1979 également, l'abonnement Inter-Rail aux jeunes qui désirent partir à la découverte de l'Europe. La nouveauté réside dans la limite d'âge pour son obtention qui sera portée, dès 1979, de 23 à 26 ans révolus sans augmentation du prix. Valable un mois en deuxième classe, l'abonnement Inter-Rail permet d'obtenir dans le pays de domicile des billets à moitié prix, ainsi que la libre circulation sur les réseaux ferroviaires des vingt autres pays qui émettent ce titre de transport.

stand tat ein übriges, die Bevölkerung der beiden Orte auf das Oberwallis und die an den Werbewochen beteiligten Stationen aufmerksam zu machen. Weitere Attraktionen: Rundflüge mit der Air-Zermatt zu günstigen Preisen, und in Haag SG gar Gelegenheit zu Heissluftballon-Flügen.

Preise wie 1977

Die berühmte Station Riederalp am Aletschgletscher meldet, dass die Hotels des Kurortes die Preise vom letzten Winter unverändert übernommen haben. So stellen sich sieben Tage Vollpension - je nach Hotel und Monat - auf Fr. 245.- bis Fr. 434.-. Die neuen Sesselbahnen Moosfluh und Hohfluh, mit denen der Skifahrer zu Pisten aller Schwierigkeitsgrade gelangt, lassen die Wartezeiten der vergangenen Jahre der Vergangenheit angehören. Die gesamte Förderleistung der Anlagen auf Riederalp wurde damit auf über 7000 Personen stündlich erhöht. L.K.

Die Bergstation Moosfluh mit Ausblick auf den Aletschgletscher



UN MOIS EN VALAIS

Le Diable voyage

Beau succès pour Adera-Théâtre 13 et son animateur-acteur Jean-René Dubulluit, qui poursuivent une tournée européenne avec «L'histoire du soldat», de C.F. Ramuz/Stravinsky. Plus de trente représentations en Suisse, en Allemagne et en Belgique consacrent le talent du jeune Valaisan et de son équipe (comédiens et musiciens), qui seront de retour dans le Vieux-Pays à partir du 1^{er} décembre, terminant leur périple avec huit séances à Sion, Saint-Maurice, Bagnes, Sierre et Crans.



Le peintre du fantastique

Le grand maître italien Bornic semble se plaire en Valais. Après Verbier, où il a participé à l'exposition en faveur d'Enfants du Monde, le voici sur les hauteurs de Crans, traquant toujours le fantastique et l'insolite.



Du Rhône au Rhin...

Une sympathique manifestation d'amitié s'est déroulée entre le Valais et la Rhénanie, entre Martigny et Cologne, à l'occasion de la Fête du vin de Saillon. Une délégation de la grande cité rhénane, capitale de foires également, notamment MM. Georges Musculus (Prince Carnaval de Cologne), Ullo Heuser et Karl Schumacher furent reçus par MM. André Luisier, président de Saillon, Raphy Darbellay, président du Comptoir, et Claude Bertholet, président de la Société de développement. Autant dire qu'on maria la dôle au riesling.

La bataille du fluor

C'est décidé. L'Etat du Valais a pris des mesures réjouissantes dans le cadre de la lutte contre le fluor. Les usines du canton vont devoir améliorer les installations d'épuration. La bataille fut longue et fiévreuse. Ici, une manifestation paysanne dans le district de Martigny.



Prix de la Ville de Sion

Chercheur endiablé, discret, exigeant envers lui-même, M. Grégoire Ghika, archiviste cantonal, vient d'être l'heureux bénéficiaire du Prix de la Ville de Sion. À notre tour de le féliciter pour tout ce qu'il a fait et fera encore en faveur du patrimoine valaisan.

50 000 francs tombent du ciel

Un don princier vient d'être fait à Sedunum nostrum par la Société de Banque Suisse à l'occasion de son centenaire. En effet, la belle somme de 50 000 francs a été remise à ceux qui ont pour mission de conserver le cachet de l'historique capitale et de ses mille trésors.

Pascal Thurre.

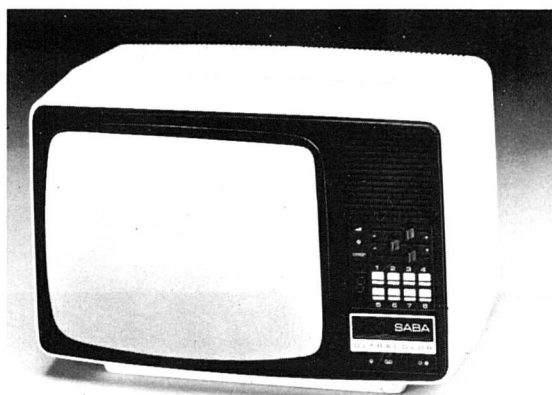
Vendanges sont faites!

Château Lichten. Un domaine viticole de vingt-deux hectares près de Loèche, c'est là que sous la direction de MM. Tavelli, propriétaire à Sierre, et Fugazzatto, une cinquantaine de jeunes filles et jeunes gens de la Kreizschule Mittel-Gösgen (Soleure) ont rempli durant une semaine les dernières caissettes de la vendange 78, alternant travail et visites dans plusieurs régions du Valais central. Une expérience enrichissante qui se renouvellera l'an prochain.

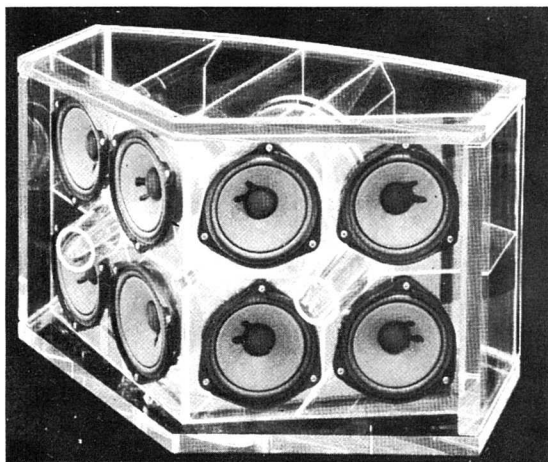


SONS ET IMAGES

La maison de confiance pour la TV...



pour tous problèmes de sonorisation...



et évidemment pour tous problèmes de HI-FI privés ou professionnels



Une équipe de techniciens spécialisés à votre disposition en VALAIS

Tél. 027 / 55 32 02 ou 027 / 41 68 62

Demandez M. Abbet ou M. Tissot

Tél. 026 / 2 25 89 M. Vuadens

SIONIC SIONIC SIONIC

de la plus grande à la plus petite,
NOS CENTRALES DE SONORISATION
apporteront une solution à tous vos problèmes de :

- musique d'ambiance
- recherche de personne
- publicité sonore, gong horaire, alarme pour

**HOTELS, RESTAURANTS, BARS
MAGASINS, ECOLES**

SIONIC SA
électronique industrielle
Route du Rawyl 27
1950 SION – Tél. 027 / 22 75 21

PUBLICITAS, SION

★★★ SUISSE - VALAIS ★★★



**La Tzoumaz - Mayens-de-Riddes
Résidence Le Bosquet**

2 à 5 pièces

Vente directe du constructeur

Acheteur étranger autorisé

Crédits hypothécaires disponibles

Inscription au Registre foncier

Autres promotions à :

**Crans-Montana, Ovronnaz, Thyon/Les Collons,
Haute-Nendaz, Champex, Verbier**

Renseignements auprès
du constructeur-promoteur

PROJECT 10 - P.-H. Gaillard SA
Avenue de la Gare 28
1950 SION - VS - SUISSE
Tél. 027 / 23 48 23





GASTRONOMISCHER
FÜHRER
DES RHONETALES

Bouveret

Vouvry

Monthey

Saint-Maurice

Martigny

Charraz

Sallion

Bini / Savèze

Sion

Hôtel-Restaurant Bouveret-Plage

Auberge de Vouvry

Hôtel-Rest. Pierre-des-Marmettes

Hôtel de la Gare

Grill Romain
Café-Restaurant Central
Hôtel Kluser
Restaurant Taverne de la Tour
Pizzeria Johnny l'Africain
Hôtel de Ravoire sur Martigny

Relais du Vignoble

Relais de la Sarvaz

Restaurant Le Chalet

Hôtel du Castel, garni
Hôtel La Channe
Hôtel Continental
Café de Genève (Cave Valaisanne)

restaurateurs!

Hôteliers, collectivités, architectes!

- tout pour la cuisson, la réfrigération, le service
- nouvel agencement en acier inoxydable, combinable par éléments de 80 cm. de largeur (fourneaux, marmites, meubles-armoires, etc.)
- fabrications spéciales par notre usine INOXA
- vaisselle, porcelaine, couverts
- services d'étude et après-vente sur place.

LE GRAND SPÉCIALISTE ROMAND

restorex



Expositions permanentes:

Sion-Uvrier 027 / 31 28 53 (Centre Magro)
Lausanne-Renens 53, rue du Bugnon, Renens 021 / 34 61 61 (sortie autoroute Crissier, direction Lausanne-Prilly, à côté du Garage de l'Etoile)
Courrendlin 066 / 35 51 14 (Centre Magro)



s.
a.

Le professionnel du timbre caoutchouc

TÉLÉPHONE 027 / 22 50 55
AVENUE DU MIDI 8
1950 SION

Fabrique de timbres — Accessoires
Numéroteurs — Gravure industrielle

Relais du Manoir

Villa / Sierre
M. André Besse, gérant
Centre de dégustation des vins
du Valais
Raclette - Spécialités



LE GUIDE DES RESTAURANTS DU VALAIS 1979



Toujours plus complet,
ce supplément de la revue
«Treize Etoiles» a paru
en novembre.

En vente à l'Imprimerie Pillet
avenue de la Gare 19
1920 Martigny
et dans les agences Publicitas

Prix 1 fr.

MAGRO

Prix
de gros

CENTRE COMMERCIAL
UVRIER-SION • ROCHE • COURRENDLIN •

**Offrez un
CADEAU
renouvelé
douze fois**

Commande

Veuillez adresser votre revue « Treize Etoiles » pendant une année à :

Nom et prénom :

Adresse :

Localité :

Pays :

offert par

Nom et prénom :

Adresse :

Localité :

Date et signature :

La personne à laquelle vous offrez
« Treize Etoiles » recevra une carte lui
indiquant de qui lui vient ce cadeau.

Prix de l'abonnement pour une année :
Suisse Fr. 39.— Etranger Fr. 43.—

**A détacher et expédier sous enveloppe
à « Treize Etoiles »,
Imprimerie Pillet, 1920 Martigny 1**

☐ **Commande**

Sans engagement de ma part, je désire
bénéficier d'un abonnement gratuit de trois
mois à la revue illustrée « Treize Etoiles ».

Nom et prénom :

Adresse :

Localité et pays :

Date et signature :

☐ **Commande**

Veuillez adresser votre revue « Treize
Etoiles » pendant une année à :

Nom et prénom :

Adresse :

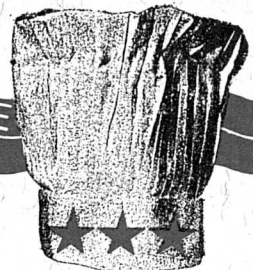
Localité et pays :

Date et signature :

Prix de l'abonnement pour une année :
Suisse Fr. 39.— Etranger Fr. 43.—

Marquer d'une croix la formule désirée.

**GUIDE GASTRONOMIQUE
DE LA VALLEE DU RHONE**



**GASTRONOMISCHER
FÜHRER
DES RHONETALES**

Sierre

Relais du Manoir

Veyras s/Sierre

Restaurant de la Noble-Contrée

**Les Plans-Mayens
(Crans-sur-Sierre)**

Hôtel-Restaurant du Mont-Blanc

Salquenen

Hôtel du Rhône

Kippel

Hôtel Bietschhorn

Brig

Hôtel du Pont

Simplon-Dorf

Hôtel Poste et Grina

Gabi

Hôtel Weissmies-Gabi

Breiten

Hôtel Salina, Rest.-Taverne

Riederalp

Hôtel Alpenrose

Bettmeralp

Hôtel Alpfrieden

Issu du domaine du même nom

BRÛLEFER

Un fendant de production limitée en bouteilles numérotées
BONVIN GRANDS DOMAINES, SION

GRATUIT

Hôteliers, restaurateurs, enseignants, éducateurs... automobilistes

Le TCS met à votre disposition gratuitement un important matériel d'éducation et d'information routière (napperons, films, dias, brochures, sacs à déchets, panneau, etc.).

Pensez-y !



A votre service: TOURING-CLUB VALAIS

Avenue de la Gare 20
Bâtiment Mutua
1950 Sion
Tél. 027 / 23 13 21



Station d'hiver et d'été



Promoteur-constructeur :

Bureau d'affaires touristiques

A. Corvasce

3961 VERCORIN

☎ 027 / 55 03 86

☎ 027 / 55 14 15

Son chez-soi
au cœur du Valais

A vendre et à louer

**Appartements
Chalets**

Studios - Terrains à bâtir
Prix très étudiés - Haut
standing - Crédit et ren-
tabilité assurés

Vente aux étrangers autorisée

HOTEL- & BÄDERGESELLSCHAFT LEUKERBAD

CENTRE MÉDICAL
6 HOTELS. 390 BETTEN
Dir. Ernest A. Reiber

WALLIS - SCHWEIZ
HOHE : 1411 METER
Telefon 027 / 61 27 61



photos publicitaires
pour le tourisme et l'industrie,
hôtels et restaurants.
pour vos prospectus, cartes postales,
affiches, annonces et imprimés tous genres.

photos publicitaires
pour expositions, décorations murales,
vitrines et projections de diapositives.
photo studio heinz preisig
5, av. de la gare 1950 sion
tél. 027 22'89'92

Avez-vous des problèmes d'argent ?

A tous les secteurs de la vie économique, l'U.B.S. apporte un soutien bien étudié, qu'il s'agisse de l'industrie, du bâtiment, du commerce, de l'artisanat ou des professions libérales.

Dans ce but, l'U.B.S. met ses services à votre disposition et vous offre son concours pour résoudre vos problèmes financiers aux meilleures conditions. Passez à nos guichets ou adressez-vous à notre Service des relations commerciales. Nous vous donnerons toutes les informations nécessaires.



Union de Banques Suisses

«Partout et pour tous»

TAPIS-DISCOUNT

Fermé le lundi
Livraison gratuite

- Coupons de tapis
- Tapis mur à mur
- Milieux
- Orient
- Rideaux

Gérant : Walter Biaggi

Sur demande, pose faite par spécialistes



BURGNER S.A.

Route du Simplon 26

3960 SIERRE

027/55 03 55

**L'EMBLEME QUI FAIT VENIR...
LE CAFE A LA BOUCHE**



Torréfaction de café depuis 1900

2301 La Chaux-de-Fonds

☎ 039 / 23 16 16

le plus grand choix de meubles en Valais

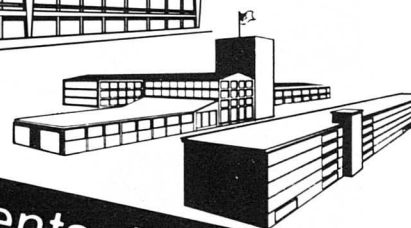
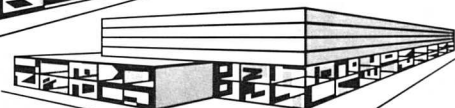
**Nos architectes d'intérieur
sont à votre disposition**

Brigue (028/22 11 65)

Martigny (026/2 27 94) !

Sion (027/31 28 85)

Naters (028/22 11 65)



Fabrique de meubles et d'agencements d'intérieur

Gertschen SA



Photo G. Salamin, Sierre

Tous les sports à 30 minutes

Hiver : Patinoire artificielle, ski, curling

Été : Tennis, natation, canotage, pêche, équitation

Quatre campings - Dancings

Renseignements : Office du tourisme de Sierre, tél. 027 / 55 01 70

Sierre

Centre commercial et d'affaires



SOLEIL
+ FRUITS DU VALAIS
= SANTÉ

Agence Marcel Zufferey, Sierre

Affaires immobilières - Fiduciaire
Maîtrise fédérale
55 69 61

Les bons garages

Garage du Rawyl

F. Durret S. A.
Concessionnaire
55 03 08 - 09



Où irons-nous ce soir

Dancing - Café-Restaurant

Ermitage

Famille Sarbach
55 11 20
Restauration ouverte de mars
à fin septembre

Hôtels recommandés

Hôtel-Restaurant Atlantic

Idéal pour vacances
Salles pour noces et banquets
Piscine chauffée
(ouverte de mai à septembre)
55 25 35

Hôtel-Restaurant de la Grotte

Lac de Géronde
55 46 46

Hôtel-Restaurant Arnold

Fam. André Troenli-Holl
Hôtel de 50 lits,
salles pour sociétés
Le patron au fourneau

Les bons vins de Sierre

Vitai Massy, Sierre 55 15 51
Cave « Vieux Villa »

Demandez les
produits de la
Distillerie **BURO**
Sierre
55 10 68



Wallis, das Land der Ferien — Valais, le pays des vacances



Leukerbad - Loèche-les-Bains

« Weisse Pisten - heisse Bäder »

« Pistes blanches - bains thermaux »

Station thermale, climatique et de sports d'hiver

Ouverte toute l'année

Remontées mécaniques du Torrent (téléphérique, télécabine), téléphérique de la Gemmi, 8 skilifts, patinoire artificielle, halle de curling couverte (glace artificielle), 9 bains thermaux couverts et 6 en plein air (ouverts en hiver), 29 hôtels, plus de 1600 appartements de vacances

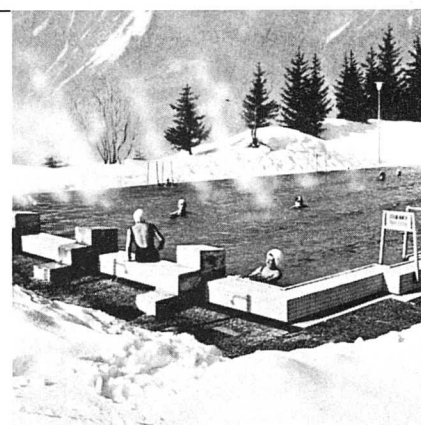
Verkehrsbüro/Office du tourisme

Telefon 027 / 61 14 13 - 61 15 30 - 3954 Leukerbad/Loèche-les-Bains

Bade- und Klimakurort, Wintersportplatz

Ganzjahresbetrieb

Torrentbahnen (Grosskabinenbahn, Gondelbahn), Gemmibahn, 8 Skilifte, Kunsteisbahn, gedeckte Curlinghalle (Kunsteis), 9 Hallen- und 6 Freiluftthermalbäder (auch im Winter), 29 Hotels, über 1600 Ferienwohnungen



*Il n'est de vraie raclette
qu'en Valais.
La saveur du fromage
à raclette valaisan
est inimitable.*



FEDERATION LAITIERE ET AGRICOLE DU VALAIS



CENTRALE D'ACHAT DES FROMAGES
VALAISANS, SION

Adam, trop seul, avait accepté que Dieu lui prélève une côte dont il avait besoin pour lui créer une compagne. Dieu venait de prendre cette côte, délicatement posée sur une pierre, et il était occupé à recoudre Adam quand le renard, attiré par l'odeur de chair fraîche, avait cru bon de dérober cette précieuse côte. Colère de Dieu, qui court après le voleur. Le renard tirant à hue, le bon Dieu à dia... c'est la queue qui resta dans ses mains. Il fut donc forcé de faire la femme avec la queue du renard.

Et M. Gos concluait: «C'est ainsi que les pauvres hommes doivent toujours supporter la ruse des femmes faites avec une queue de renard».

Je ne sais, Monsieur, si mes souvenirs peuvent amuser vos lecteurs, mais, j'espère au moins que vous les aurez lus jusqu'au bout. Pour moi, l'occasion était trop belle de remonter dans ce lointain passé.

Je vous adresse de France, Monsieur, mes meilleures pensées suisses.

Anna Lutier-Gross.

Dr. h.c. Otto Beyeler
Oppligen/Bergli
3117 Kiesen

2. Oktober 1978.

Lieber Herr Pillet,

Mit grossem Interesse ergreife ich immer die Zeitschrift «Treize Etoiles», die mir stets viel Angenehmes aber auch Pikantes über das Wallis vermittelt. Aus diesem Grunde möchte ich Ihnen einmal recht herzlich für Inhalt und Gestaltung danken. In der Vielheit, die man in der Verkehrswerbung zu Gesicht bekommt, nimmt «Treize Etoiles» einen ganz besondern und ersten Platz ein.

Was ist das Besondere? Text und Bilder sind in einer erfrischenden Folge angeordnet und geben ein treffendes Bild über das, was das Wallis zu bieten vermag. Hervorgehoben darf werden, dass der Mensch und sein Handeln im Mittelpunkt der Darstellungen steht. Obschon die Menschen in jedem Gebiet immer wieder anders erscheinen, stellen sich die Walliser als besonderer Schlag dar. Grosse Abwechslung schafft auch die Zweisprachigkeit deutsch - französisch, die aber auch die Verbundenheit stärkt.

Wer das Wallis erleben will, dem leistet die Zeitschrift eine ganz besondere Aufklärung. Dem reisenden, fahrenden, wandernden, aber ganz vorteilhaft auch dem verweilenden Besucher leuchten die dreizehn Sterne des Wallis in gleicher Weise.

Mit dem herzlichen Dank für Ihr Wirken an dieser Zeitschrift verbleibe ich in alter Verbundenheit Ihr ergebener

Dr. O. Beyeler
Redaktor
der «Schweizer Wanderbücher».



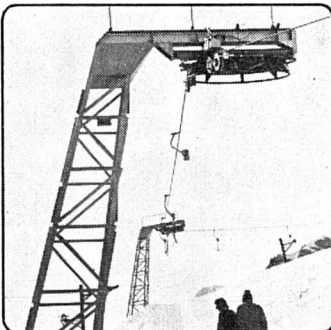
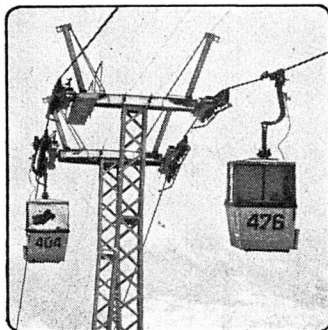
*Vins appréciés
Sélections
Saint-Pierre et
Grand Schiner*

ALBERT BIOLLAZ & CIE

Au Prieuré de Saint-Pierre-de-Clages / Valais
Tél. 027 / 86 28 86







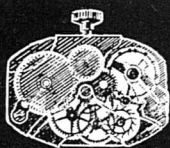
Nous construisons
fabriquons
et exécutons des: télésis
télésièges
télécabines, téléphériques

STÄDELI-LIFT AG

CH-8618 Oetwil a.S. Zurich
Téléphone 01/929 21 21

Demandez
notre documentation

Monocristaux **DJEVA**
Corindons & Spinelles



Pour
la bijouterie

l'industrie des
pierres d'horlogerie

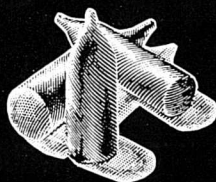
l'industrie des
instruments de précision

l'industrie optique
LASER & MASER

l'industrie électronique

l'industrie chimique
et les laboratoires

l'industrie textile, etc.



INDUSTRIE DE PIERRES SCIENTIFIQUES
HRAND DJEVAHIRDJIAN S. A.
MONTHEY - SUISSE



La Matze à Sion

vous offre

**son hôtel garni (30 lits)
entièrement rénové**

Pour vos congrès
Assemblées
Banquets

Ses salles de 50 à 600 personnes

M. Lamon Tél. 027 / 22 33 08
22 36 67

coifférie



SANS RENDEZ-VOUS
SION REMPARTS 8-1^{er} ÉTAGE

ORSAT, un pied dans la vigne de Martigny à Sierre – de domaines en caves, de caves en domaines*

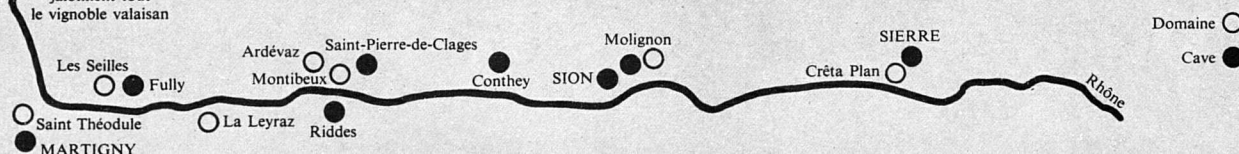


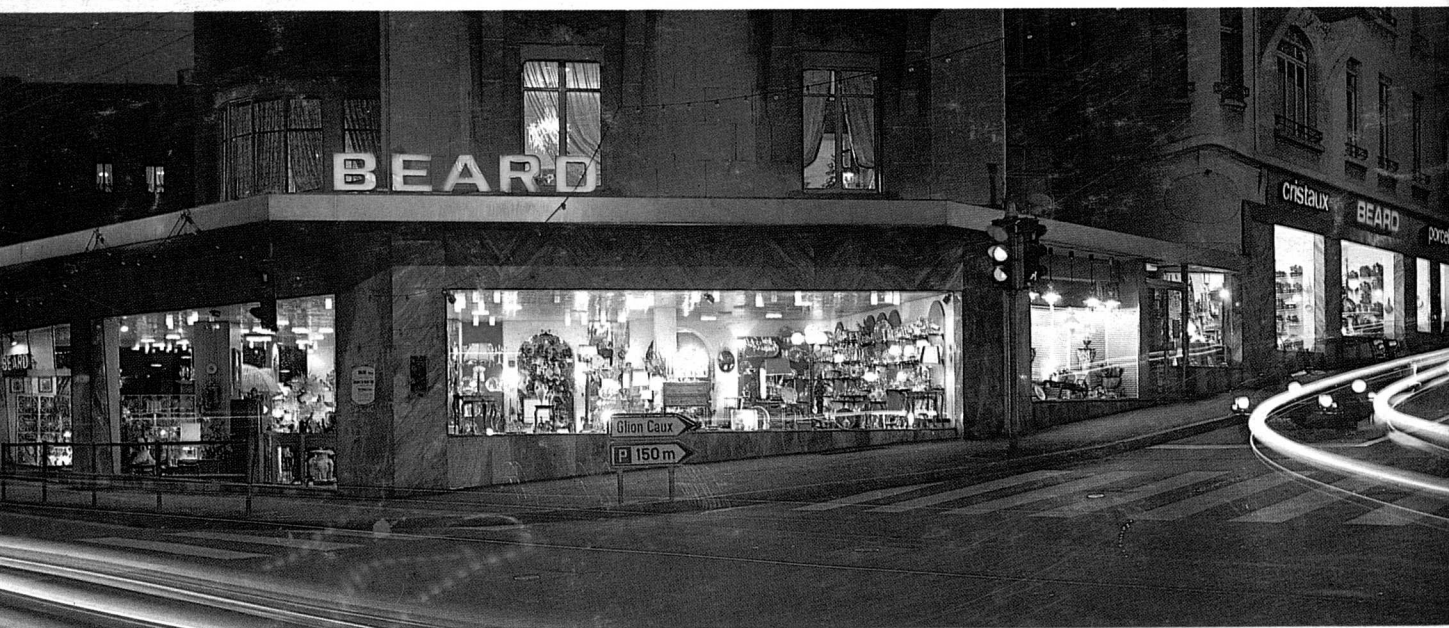
Sierre, la cité
des collines et des
châteaux. Une terre de prédi-
lection pour les rouges. Ici aussi,
Orsat a planté sa vigne. Il a planté sa vigne
dans le soleil.
Dôle Crêta Plan, pinot noir Römerblut, dôle
Romane, rouges prestigieux, élevés dans ce
pays où vigneron et caviste ont à cœur leur
destinée.

Alphonse Orsat SA,
Martigny –
Propriétaires-éleveurs
de vins du Valais



*
Rhône
Les domaines et
les caves ORSAT
jalonnent tout
le vignoble valaisan





Montreux

Avenue du Casino 28
Tél. 021 / 62 38 67

BEARD SA

Porcelaine - Cristaux
Argenterie - Acier inoxydable
Ustensiles de cuisine

Etains - Cuivres
Liste de mariage
aux prix les plus avantageux

Genève

Route de Berne 36
Tél. 022 / 32 06 78

Zurich

Talacker 41
Tél. 01 / 221 11 41